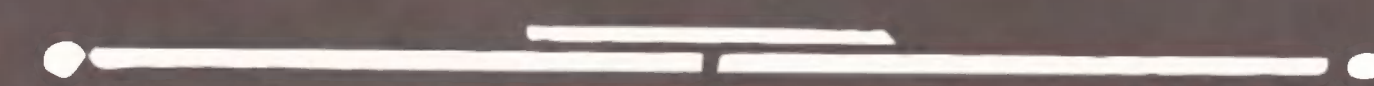


НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР



ГЛАВМЯСО

КОЛБАСЫ И КОПЧЕНОСТИ

ПИЩЕПРОМИЗДАТ—МОСКВА

Народный Комиссариат Пищевой Промышленности СССР
Главное Управление Мясной Промышленности

КОЛБАСЫ И МЯСОКОПЧЕНОСТИ



ПИЩЕПРОМИЗДАТ
Москва 1938 Ленинград

НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР, Главное Управление
Мясной Промышленности.

Составил *А. Г. Конников*
Ответственный редактор *В. А. Владов*
Спецредакторы: *А. А. Маннербергер, С. А. Дудников*
Рисунки *В. И. Логина*
Тех. редакция *М. П. Васильева*

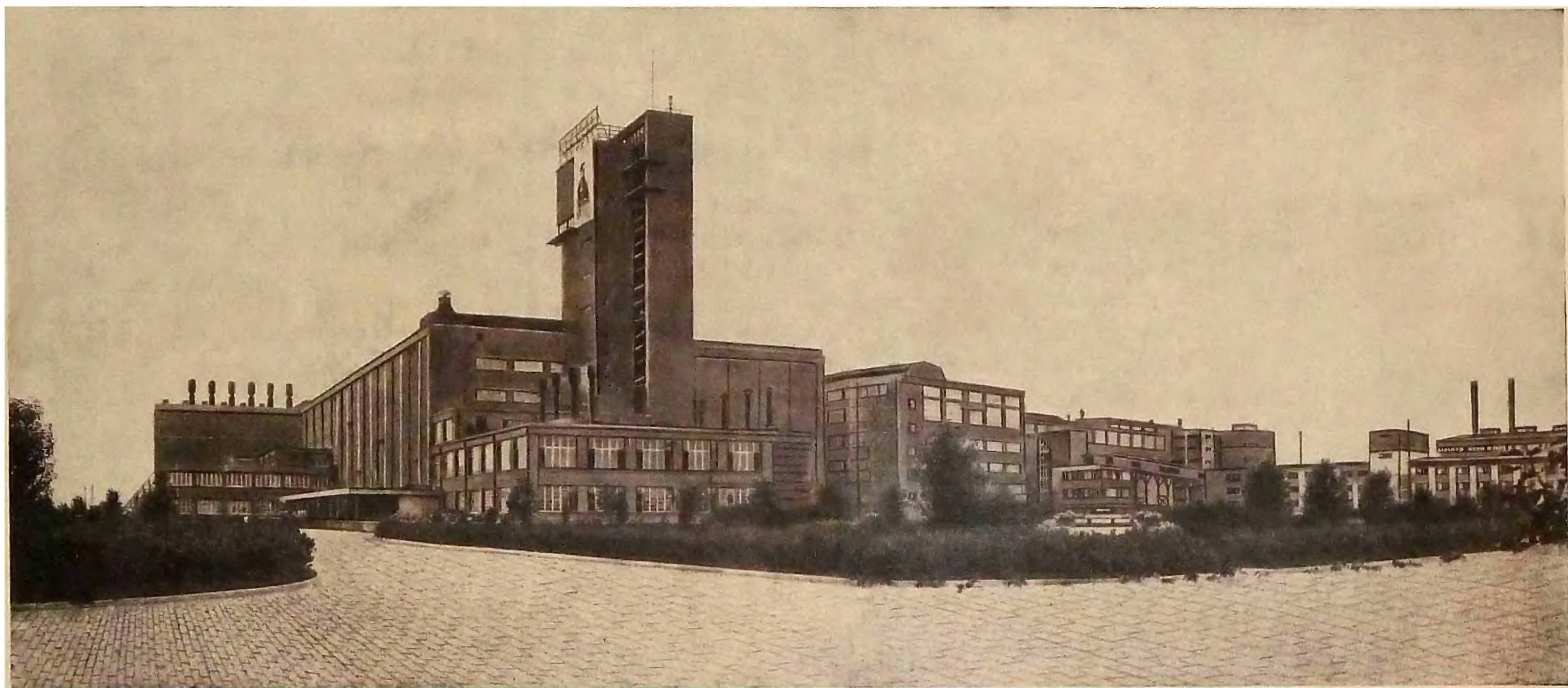
Уполном. Главлита РСФСР—№ Б 41351
Сдано в набор 5/X-36 г.
Подписано к печати 17/X-38 г. Печ. листов 34¹/₂
Бумага 62 x 94¹/₄ Тираж 4000. Зак. № 40

2-я Художеств. Литография Наркомпищепрома СССР
Ленинград

Retouche - Joker2156

ОТ РЕДАКЦИИ

Настоящий иллюстрированный альбом содержит обязательную рецептуру и способы приготовления колбас и мясокопченостей, утвержденные Народным Комиссаром Пищевой Промышленности СССР для предприятий Наркомпищепрома. Альбом рассчитан на инженерно-технический персонал колбасных предприятий и работников магазинов, торгующих колбасой и мясокопченостями.



Ленинградский Мясокомбинат им. С. М. Кирова

ФАРШИРОВАННЫЕ КОЛБАСЫ

„Э К С Т Р А“	ВЫСШЕГО	СОРТА
Я З Ы К О В А Я	”	”
ХАРЬКОВСКАЯ	”	”
С Л О Е Н А Я	”	”
ГЛАЗИРОВАННАЯ	”	”
ПРЕССОВАННАЯ	”	”

„ЭКСТРА“ высшего сорта (с целым языком)

Сырье

Свинина нежирная бланшированная	25 кг
Телятина бланшированная	25 „
Свинина жирная	22 „
Шпиг полутвердой свиной	12 „
Языки вареные говяжьи	8 „
Масло сливочное несоленое	2 „
Яйца свежие 120 штук	4 „
Мука пшеничная 30%	2 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Перец белый	100 „	
Мускатный орех	50 „	

Итого . . . 2 кг 150 г

Оболочка. Для производства колбасы „Экстра“ употребляются глухие концы говяжьих слепых кишок (свиноги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного бланшированного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 45%.

Качество сырья. Свинина и телятина употребляются в охлажденном или остывшем виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной совершенно несоленый употребляется только с грудной части в свежем виде. Масло должно быть несоленым, высшего сорта; молоко—абсолютно свежим. Мука пшеничная, имеющая запах и запах, а также меланж и замороженное сырье к употреблению не допускаются. „Экстра“ готовится на цельном молоке. Молоко добавляется в фарш из расчета 8 л на 100 кг сырья.

Обработка сырья. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из которых удаляются соединительная ткань, хрящи и жир. Телятина тщательно выжиловывается. Жирная

свинина выбирается из грудореберной части с содержанием не менее 50% жира. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 200 мм, толщиной в 3 мм.

Предварительное измельчение и посол. Нежирная свинина и телятина после жиловки в свежем незасоленном виде нарезаются пластинками толщиной в 20 мм, весом не более 100 г, помещаются (в сетках) в кипящую воду на 8—10 мин. для бланширования, после чего раскладываются на столах или стеллажах, где остывают до температуры 10—12° С. Остывшее мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Жирная свинина не бланшируется, а в сыром виде измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, сахара 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4° С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекладываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола—от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожа. Отваренные языки разрезаются вдоль на четыре части.

Вторичное измельчение. Бланшированная свинина и телятина измельчаются вторично на куптере с прибавлением молока и соли в количестве, указанном в рецептуре.

Перемешивание. Измельченное бланшированное сырье и жирная свинина помещаются в смесительную машину, куда добавляются яйца, мука, разведенная в молоке, сливочное масло, а также специи, указанные в рецептуре, после чего все перемешивается.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную, при этом на две полосы слоеного шпига накладывается слой фарша в 40—60 мм. Язык, разрезанный вдоль, предварительно обертывается слоем шпига и вкладывается в середину. Слоеный шпиг вместе с фаршем свер-

тывается в виде батона и помещается в оболочку.

Вязка. После формовки батон вяжется тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батон прокалывается в нескольких местах.

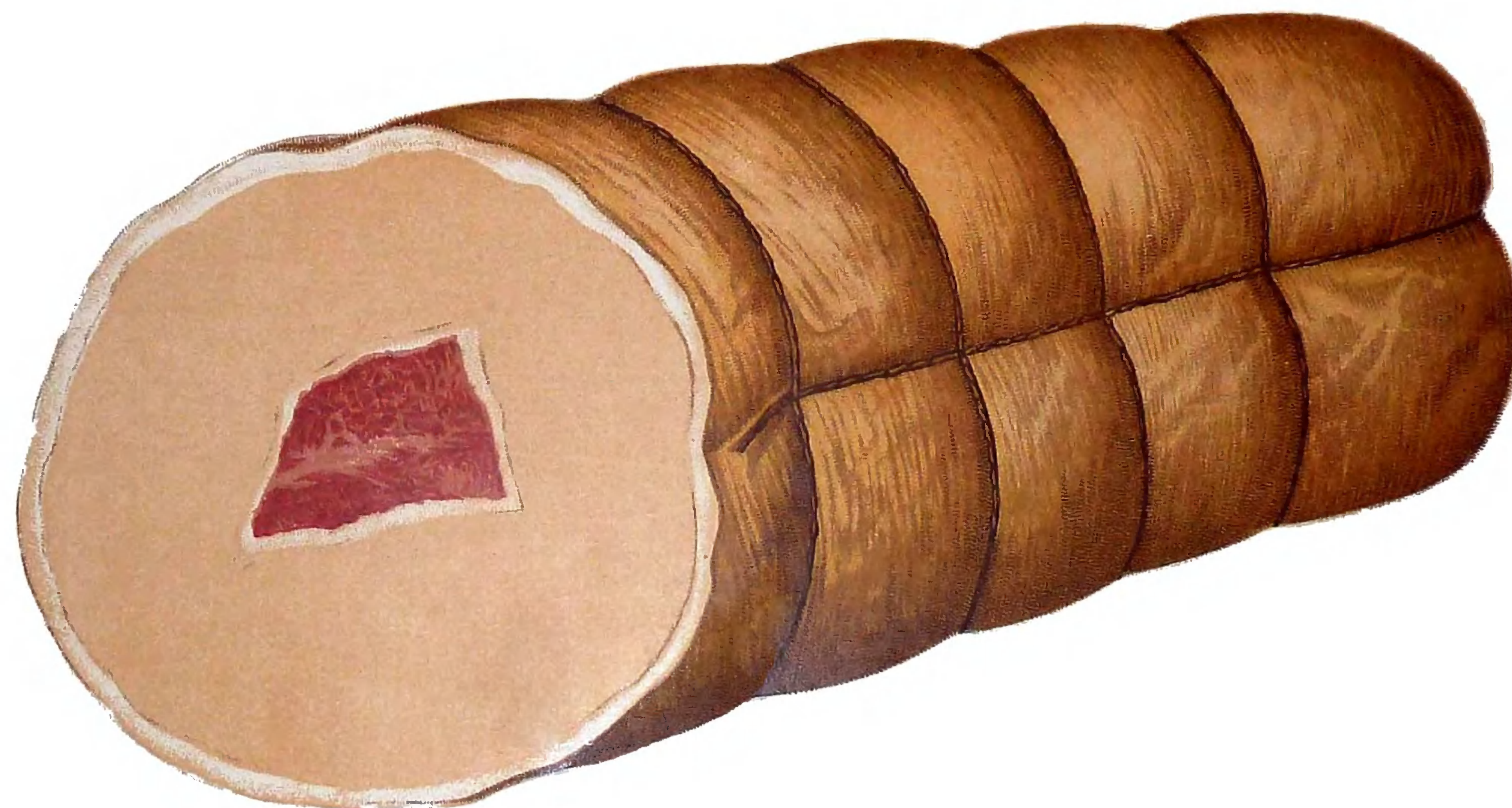
Варка. Батон варится в воде при температуре 70—80° С до 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68° С.

Остывание. После варки колбаса для остывания опускается в пропечную воду или остывает в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 4—6° С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батон с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится также химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях колбаса „Экстра“ хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8° С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20° С—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок, пропирается чистыми полотенцами и выкладывается на блюда или специальные подставки по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление телячьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным законодательными органами правилам браковки, не разрешается. Замораживание колбасы „Экстра“ не допускается.



„ЭКСТРА“ ВЫСШЕГО СОРТА (с целым языком)
„EXTRA“ WHOLE TONGUE SAUSAGE

„ЭКСТРА“ высшего сорта (с крошеным языком)

Сырбы

Свинина нежирная бланшированная	25 кг
Телятина бланшированная	25 „
Свинина жирная	22 „
Шпиг полутвердый свиной	12 „
Языки вареные говяжьи	8 „
Масло сливочное несоленое	2 „
Яйца свежие 120 штук	4 „
Мука пшеничная 30%	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Перец белый	100 „	
Мускатный орех	50 „	
Итого	2 кг 150 г	

Оболочка. Для производства колбасы „Экстра“ употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного бланшированного сырбы составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 45%.

Качество сырбы. Свинина и телятина употребляются в охлажденном или остывшем виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной совершенно несоленый употребляется только с грудной части в свежем виде. Масло должно быть несоленым, высшего сорта; молоко—абсолютно свежим. Мука пшеничная, имеющая затхлый запах, а также меланж и замороженное сырбы к употреблению не допускаются. „Экстра“ готовится на цельном молоке. Молоко добавляется в фарш из расчета 8 л на 100 кг сырбы.

Обработка сырбы. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из которых удаляются соединительная ткань, хрящи и жир.

Телятина тщательно выжильвается. Жирная свинина выбирается из грудорберной части с содержанием не менее 50% жира. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 200 мм, толщиной в 3 мм.

Предварительное измельчение и посол. Нежирная свинина и телятина после жиловки в свежем незасоленном виде нарезаются пластинками толщиной в 20 мм, весом не более 100 г, помещаются (в сетках) в кипящую воду на 8—10 мин. для бланширования, после чего складываются на столах или стеллажах, где остывают до температур 10—12° С. Остывшее мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Жирная свинина не бланшируется, а в сыром виде измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, сахара 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температур 3—4° С. Языки укладываются в чистую пару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекладываются в другую пару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола—от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожа. Отваренные языки нарезаются на кубики в 6 мм.

Вторичное измельчение. Бланшированная свинина и телятина измельчаются вторично на куптере с прибавлением молока и соли в количестве, указанном в рецептуре.

Перемешивание. Измельченное бланшированное сырбы и жирная свинина помещаются в смесительную машину, куда добавляются яйца, мука, разведенная в молоке, сливочное масло и языки, разрезанные на мелкие кубики, а также специи, указанные в рецептуре, после чего все перемешивается.

Формовка. Перемешанный фарш формируется вручную, при этом на две полосы слоеного шпига накладывается слой фарша в 40—60 мм. Слоеный шпиг вместе с фаршем сверты-

вается в виде батона и помещается в оболочку.

Вязка. После формовки батон вяжется тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батон прокалывается в нескольких местах.

Варка. Батон варится в воде при температуре 70—80° С до 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68° С.

Остывание. После варки колбаса для остывания опускается в проточную воду или остывает в помещениях с кондиционируемым специальным прибором воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 4—6° С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батон с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае надобности производится также химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях колбаса „Экстра“ хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8° С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20° С—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на блюда или специальные подставки по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление телячьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, не разрешается. Замораживание колбасы „Экстра“ не допускается.



„ЭКСТРА“ ВЫСШЕГО СОРТА (с покрошенным языком)
„EXTRA“ SLICED TONGUE SAUSAGE

Языковая высшего сорта (с целым языком)

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье высшего сорта	28 кг
Свинина нежирная	30 „
Шпиг твердый свиной	22 „
Шпиг полутвердый свиной	12 „
Языки вареные говяжьи	8 „
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	2 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Перец душистый	50 „
Мускатный орех	25 „
Фисташки чищенные	200 „
Итого	2 кг 975 г

Оболочка. Для производства языковой колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 96%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в горяче-парном, охлажденном или остывшем виде; свинина — в охлажденном виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной — твердый с хребтовой части и полутвердый с грудо-реберной части — должен быть совершенно свежим или слабосоленым. Шпиг крепкого посола и старый, а также мороженое сырье не допускаются.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезаается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из них удаляются соединительная ткань, хрящи и жир. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг полутвердый нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 220 мм и толщиной в 3 мм. Шпиг твердый крошится на кубики в 4 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается.

Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4 °С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленом виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется соли 3 кг и селитры 30 г. В случае выработки языковой колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в жилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо слоем не более 15 см выдерживается в тазиках в холодильнике или на леднике от 16 до 24 час. при температуре 2—4 °С. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4 °С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекладываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожа. Отваренные языки разрезаются вдоль на четыре части.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего поступает на куптер для измельчения в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпиготом и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формируется вручную: на две полосы слоеного шпига накладывается слой фарша в 40—50 мм. Язык предварительно обертывается слоем шпига и вкладывается в середину. Слоеный шпиг вместе с фаршем свертывается в виде батона и помещается в оболочку.

Вязка. После формовки батон вяжется тонким шпагатом и перевязывается плотно через каждые 5 см. Батон прокалывается в нескольких местах.

Обжарка. Производится при температуре 60—70 °С в течение 20—40 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеру подвешиваются батон одинакового диаметра и длины с интервалом не менее 10 см один от другого. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батон приобретает желтовато-розовый цвет и имеет совершенно сухую оболочку.

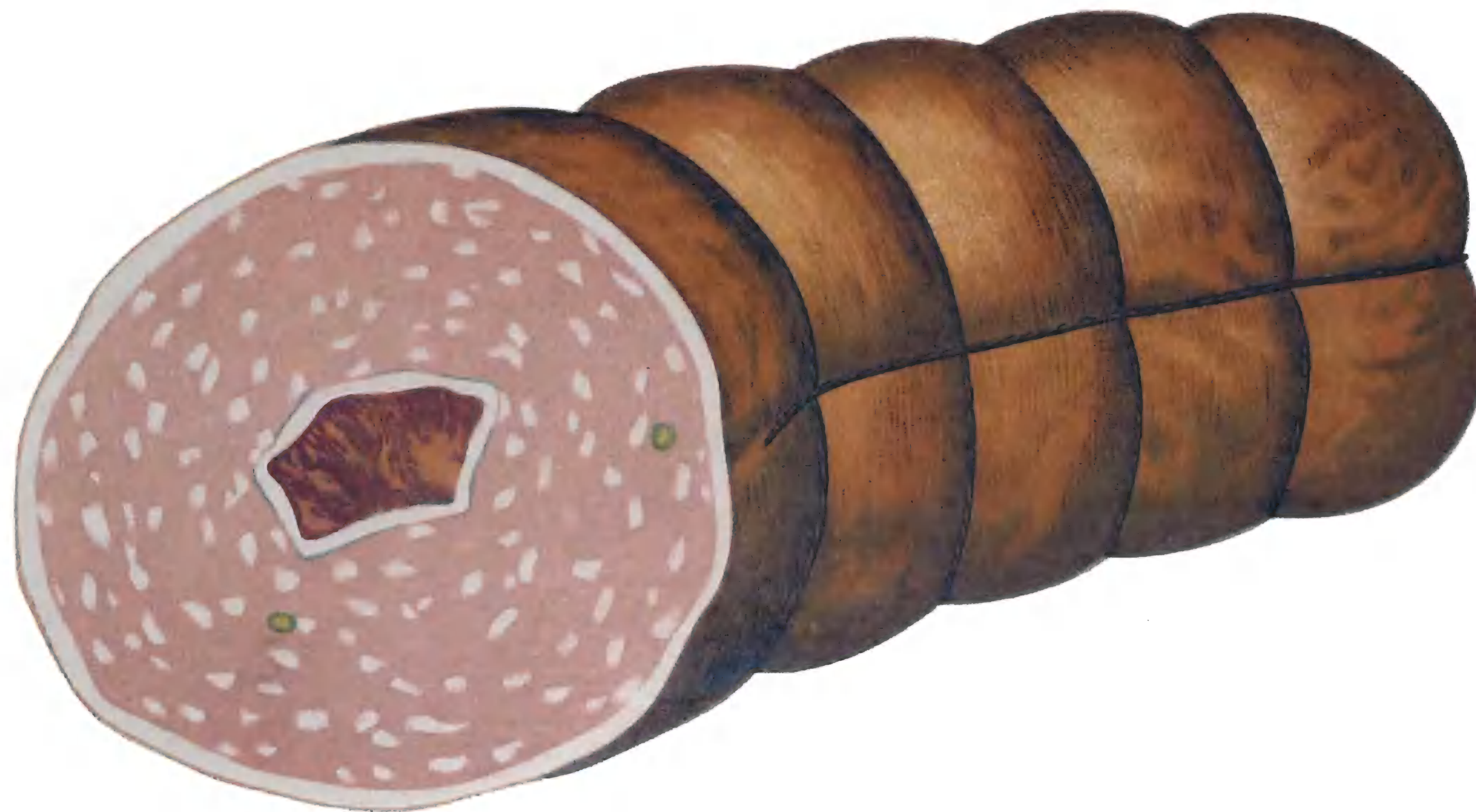
Варка. Обжаренные батоны варятся в воде при температуре 75—85 °С в течение 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68 °С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом при температуре 4—6 °С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батон с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае надобности производится также химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях языковая колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8 °С и относительной влажности воздуха 75% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20 °С — не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места изготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание языковой колбасы не допускается.



ЯЗЫКОВАЯ ВЫСШЕГО СОРТА (с целым языком)
HIGH-GRADE WHOLE TONGUE SAUSAGE

Языковая высшего сорта (с покрошенным языком)

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье высшего сорта	28 кг
Свинина нежирная	30 „
Шпиг твердый свиной	22 „
Шпиг полутвердый свиной	12 „
Языки вареные говяжьи	8 „
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	2 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Перец душистый	50 „
Мускатный орех	25 „
Фисташки чищенные	200 „
Итого	2 кг 975 г

Оболочка. Для производства языковой колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 96%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в горяче-парном, охлажденном или остывшем виде; свинина—в охлажденном виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной—твердый с хребтовой части и полутвердый с грудно-реберной части—должен быть совершенно свежим или слабосоленным. Шпиг крепкого посола и старый, а также мороженое сырье не допускаются.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из них удаляются соединительная ткань, хрящи и жир. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг полутвердый нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 220 мм и толщиной в 3 мм. Шпиг твердый крошится на кубики в 4 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается.

Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется соли 3 кг и селитры 30 г. В случае выработки языковой колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в жилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо слоем не более 15 см выдерживается в тазиках в холодильнике или на леднике от 16 до 24 час. при температуре 2—4°С. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температур 3—4°С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекадываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожа. Отваренные языки нарезаются на кубики в 6 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего поступает на куптер для измельчения в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпиготом, языком и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную: на две полосы слоеного шпига накладывается слой фарша в 40—50 мм. Слоенный шпиг вместе с фаршем свертывается в виде батона и помещается в оболочку.

Вязка. После формовки батончики вяжутся тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батончики прокалываются в нескольких местах.

Обжарка. Производится при температуре 60—70°С в течение 20—40 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батончики одинакового диаметра и длины с интервалом не менее 10 см один от другого. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батончики приобретают желтовато-розовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

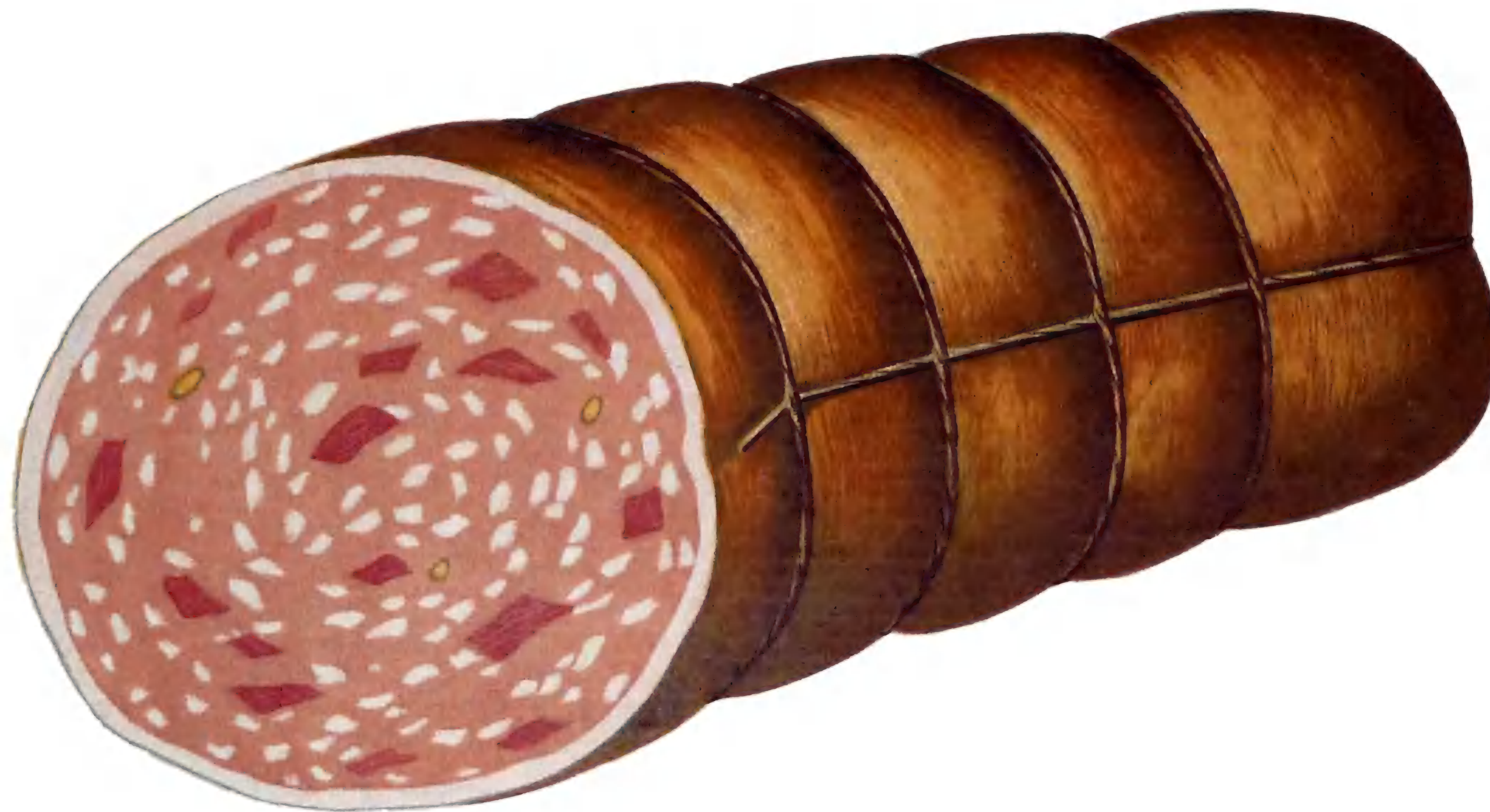
Варка. Обжаренные батончики варятся в воде при температуре 75—85°С в течение 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом при температуре 4—6°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батончиков с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае надобности производится также химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях языковая колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°С—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места изготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание языковой колбасы не допускается.



ЯЗЫКОВАЯ ВЫСШЕГО СОРТА (с покрошенным языком)
HIGH-GRADE SLICED TONGUE SAUSAGE

Харьковская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	14 кг
Свинина нежирная сырая	15 „
Свинина нежирная бланшированная	13 „
Свинина жирная сырая	11 „
Телятина бланшированная	12 „
Шпиг твердый свиной	11 „
Шпиг полутвердый свиной	12 „
Языки вареные говяжьи	8 „
Масло сливочное несоленое	1 „
Яйца свежие 60 шт.	2 „
Мука пшеничная 30%,	1 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	500 г
Селитра	20 „	
Сахар	50 „	
Перец белый	50 „	
Перец черный	25 „	
Перец душистый	25 „	
Мускатный орех	50 „	
Фисташки чищенные	100 „	
Итого	2 кг	820 г

Оболочка. Для производства харьковской колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Свинина и телятина употребляются в охлажденном или остывшем виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной совершенно несоленый, употребляется только с грудной части. Масло должно быть несоленым, высшего сорта. Молоко должно быть абсолютно свежим, без всяких признаков закисания. Мука пшеничная, имеющая запах и запах, а также меланж и замороженное сырье к употреблению не допускаются. Харьковская колбаса готовится на цельном молоке. Молоко добавляется в фарш из расчета 4 л на 100 кг сырья.

Обработка сырья. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из них удаляются соединительная ткань, хрящи и жир. Телятина и говяжье мясо тщательно выжиловываются. Жирная свинина выбирается из грудно-реберной

части с содержанием не менее 50% жира. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг полутвердый нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 220 мм и толщиной в 3 мм. Шпиг твердый крошится на кубики в 4 мм.

Предварительное измельчение и посол. Нежирная свинина и телятина нарезаются пластинками толщиной в 20 мм, весом не более 100 г и помещаются (в сетках) в кипящую воду на 8—10 мин. для бланширования, после чего раскладываются на столах или стеллажах тонким слоем для остывания до температуры 10—12°C. Остывшее мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Жирная и нежирная свинина, применяемая в сыром виде, не бланшируется, а измельчается в мясорубке так же, как и бланшированная. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°C. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекачиваются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожица. Отваренные языки разрезаются вдоль на четыре части.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на купжере в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо, но без воды.

Перемешивание фарша для харьковской колбасы производится в два приема, а именно: перемешивают измельченное бланшированное сырье, которое вместе с жирной свиной помещается в смесительную машину, куда добавляются яйца, мука, разведенная в воде, масло сливочное и специи, указанные в рецептуре. Готовый фарш вынимается из машины, после чего производится перемешивание небланшированного сырья: говяжьего мяса, свинины, твердого шпига в кубиках совместно с фисташками и специями в пропорции, указанной в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формируется вручную: на подготовленный слоеный шпиг накладывается фарш из бланшированного и небланшированного сырья чередующимися между собой слоями. Подготовленные языки обертываются в шпиговую оболочку и вкладываются в фарш посредине батона. Слоеный шпиг с наложенным на него фаршем свертывается в виде батона и вкладывается в оболочку.

Вязка. После формовки батончики вяжутся тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батончики прокалываются в нескольких местах.

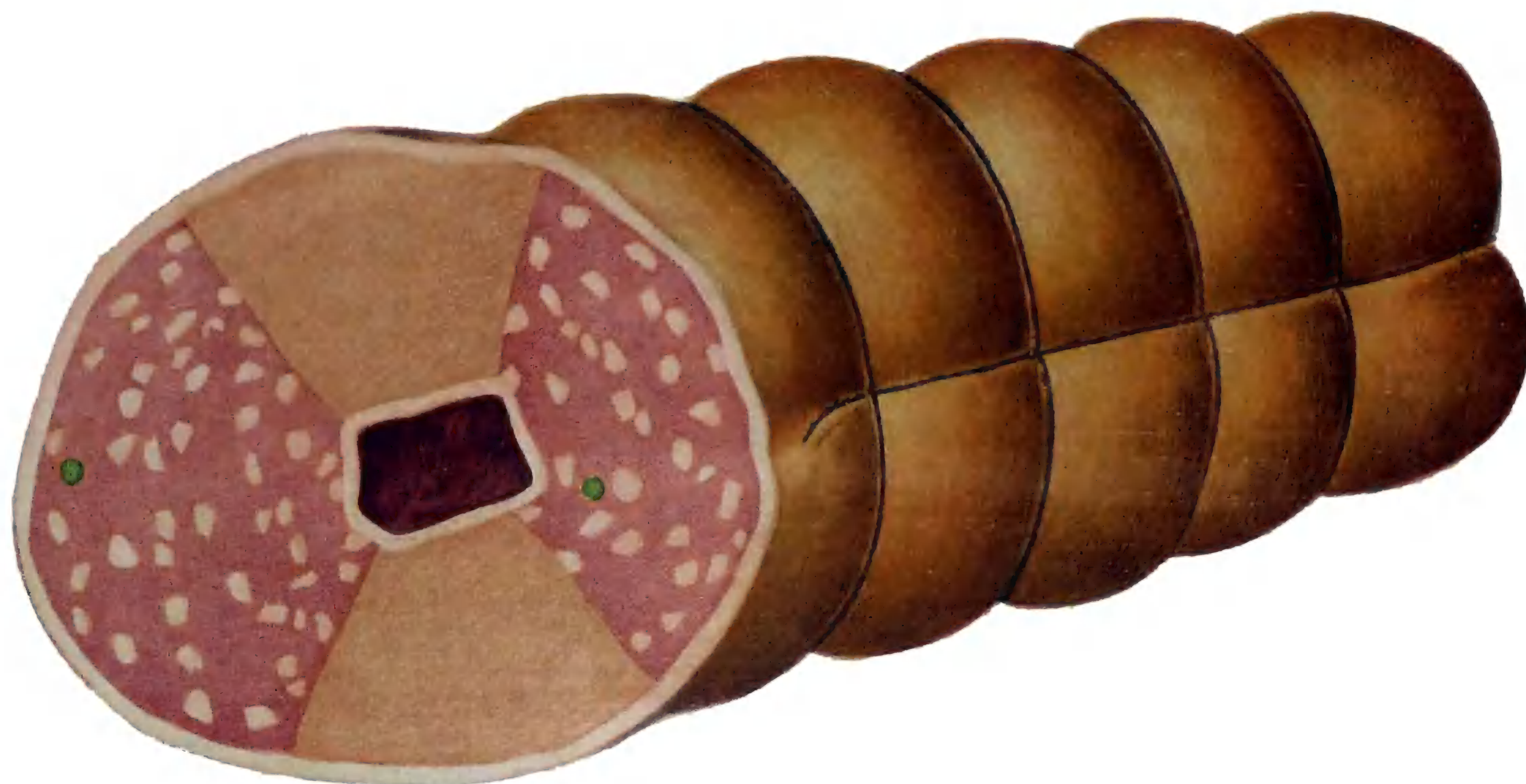
Варка. Батончики варятся в воде при температуре 70—80°C до 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 4—6°C в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батончиков с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях харьковская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75%, до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на блюда или специальные подставки по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих или связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, шпига и других мясopодуKтoв, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание харьковской колбасы не допускается.



ХАРЬКОВСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
KHARKOV HIGH-GRADE SAUSAGE

Слоеная высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	15 „
Шпиг твердый свиной	7 „
Шпиг полутвердый свиной	33 „
Шейная часть свиной туши	15 „
Языки вареные говяжьи или телячьи	15 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	20 „	
Перец душистый	20 „	
Мускатный орех	30 „	
Фисташки чищенные	70 „	
Итого	2 кг	290 г

Оболочка. Для производства слоеной колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу запраченного сырья составляет 90%.

Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 40%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в горяче-парном, охлажденном или остывшем виде, свинина — в охлажденном виде. Языки говяжьи или телячьи должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов. Шпиг свиной должен быть в свежесоленом виде. Шпиг крепкого посола и старший, а также мороженое сырье для слоеной колбасы не допускаются.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусочками весом в 400 г. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, из них удаляются соединительная ткань, хрящи и жир. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг полутвердый нарезается пластинами длиной в 350 мм, шириной в 220 мм и толщиной в 3 мм. Шпиг твердый нарезается пластинками и крошится кубиками в 4 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре в 3—4°С. Нежирная свинина засаливается слабым посолом или употребляется в свежем виде; в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекадываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола — от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожа. Затем языки охлаждаются и слояются на пластинки толщиной в 5 мм. Свиная шейка выбирается исключительно из беконных, полусальных и солевых свиных туш и засаливается в рассоле крепостью 12—14° Боме с содержанием в рассоле сахара и селитры по 0,5%. Просоленную шейку нарезают равными пластинками толщиной в 5 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается в куптере в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смешательной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную: на слоеный шпиг последовательно накладывается слой фарша, пластинки шейки, языков и шпига; батон покрывается шпигом и вкладывается в оболочку.

Вязка. После формовки батоны вяжутся тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см, причем для правильного определения направления слоев при прессовке вязка де-

лается на поверхности слоя. Батоны прокалываются в нескольких местах.

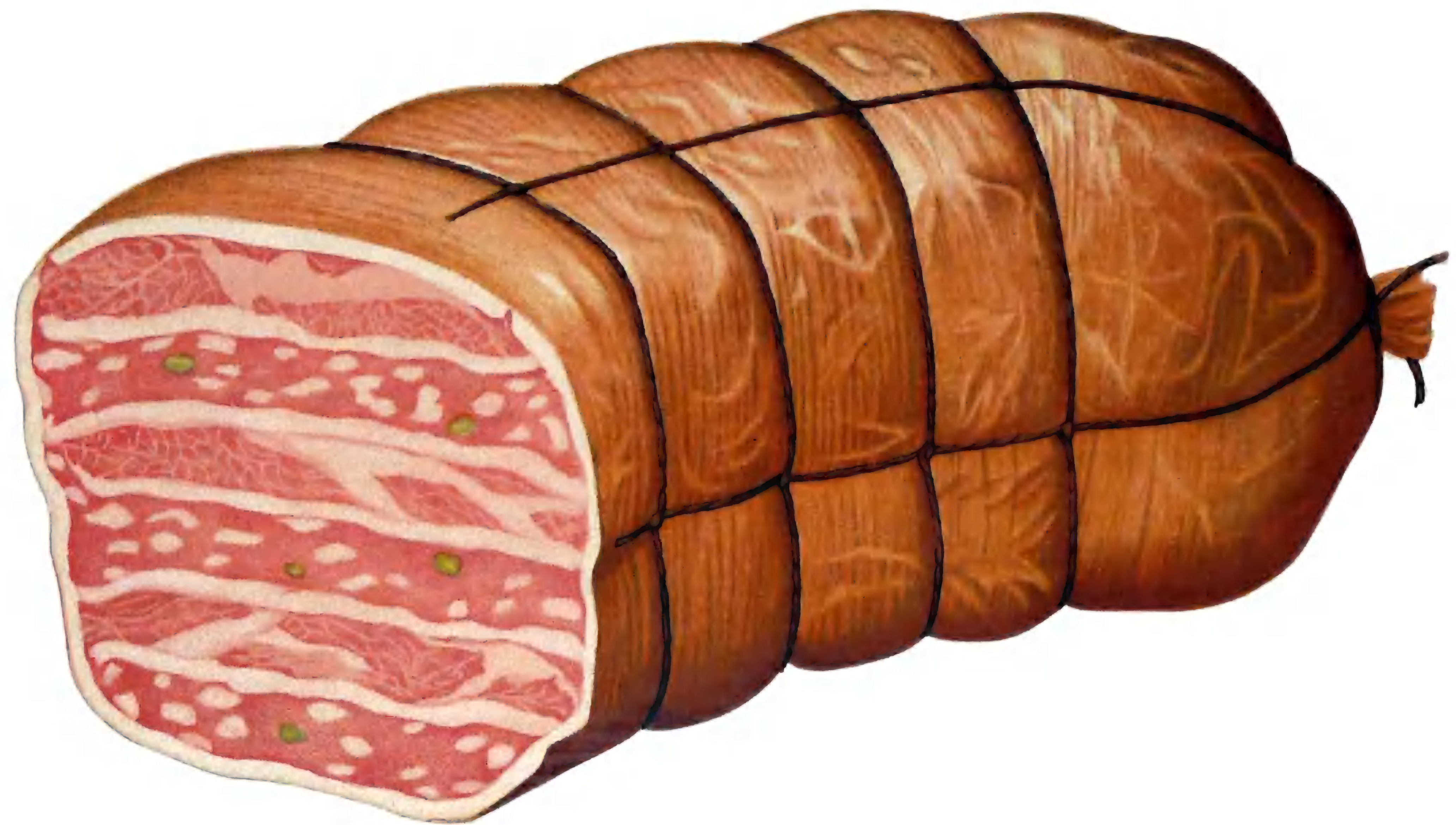
Варка. Готовые батоны варятся в воде при температуре 75—85°С в течение 2 часов. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Прессование и остывание. Сваренные батоны направляются под специальные прессы или же раскладываются в один ряд на столах и прессуются под прочными чистыми досками. Под пресс укладываются батоны одинакового диаметра вязкой вверх. Прессование должно производиться при температуре не выше 12°С. Под прессом батоны остывают в течение 12—16 час., после чего тщательно очищаются от жира и желе.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия батонов с поврежденной оболочкой или другими дефектами посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях слоеная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20°С — не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, пропирается чистыми полотенцами и выкладывается на блюда или специальные подставки по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание или выпуск слоеной колбасы в непрессованном виде не допускается.



СЛОЕНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SAUSAGE WITH ALTERNATE LAYERS

Глазированная высшего сорта „елочкой“

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	20 кг
Свинина нежирная	20 „
Шпиг твердый свиной	10 „
Шпиг полутвердый свиной	15 „
Кровь дефибринированная	15 „
Шкурка свиная	20 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг	500 г
Селитра		25 „
Сахар		100 „
Перец черный		50 „
Перец душистый		50 „
Гвоздика		20 „
Мускатный орех		30 „

Итого 2 кг 775 г

Оболочка. Для производства глазированной колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) диаметром 8—10 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 96%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 40%.

Качество сырья. Говяжье мясо и свинина употребляются в остывшем или охлажденном виде. Шпиг свиной—твердый с хребтовой части и полутвердый с грудо-реберной части—должен быть совершенно свежим или слабосоленым. Шпиг крепкого посола и старый, а также мороженое сырье для глазированной колбасы не допускаются. Кровь берется под особым надзором ветеринарно-санитарной инспекции и дефибринаруется. Шкурка должна быть от предварительно опаленных свинных туш, без загрязнений и остатков щетины.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток, освобождается от жировых отложений, хрящей и соеди-

нительной ткани. Шпиг твердый режется кубиками в 5 мм, шпиг полутвердый—пластинками длиной в 350 мм, шириной в 200 мм и толщиной в 3 мм и употребляется для обертки батонов.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша в количествах: 3 кг соли и 30 г селитры на 100 кг свинины.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Обработка крови. Свиная шкурка проваривается до размягчения в кипящей воде, после чего остужается в холодной воде и измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Измельченная свиная шкурка смешивается с дефибринированной кровью в смесительной машине, куда на 100 кг смеси добавляется 3 кг соли, 30 г селитры и 50 г гвоздики. Смесь хорошо перемешивается и варится в коплах до густой консистенции, после чего разливается в формы. Смесь крови и шкурки остывает в формах до полного затвердевания, после чего вынимается из форм и употребляется для производства.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную: на слоеный шпиг накладывается слой фарша, в середину которого помещается блок, сделанный из крови в форме елочки. Батон обертывается в шпиг и вкладывается в оболочку.

Вязка. После формовки батон выжутся тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батон прокалывается в нескольких местах.

Варка. Батон варится в воде при температуре 70—80°C 1½—2 часа. Готовность определяется достижением внутри батона температуры 68°C.

Остывание. После варки колбаса остывает в подвешенном состоянии при температуре 10—12°C в течение 10—12 час. или прессуется.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях глазированная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 6°C и относительной влажности воздуха 75% до 4 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по одному батону. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, крови, шпига и других мясопродуктов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание глазированной колбасы не допускается.



ГЛАЗИРОВАННАЯ ВЫСШЕГО СОРТА „ЕЛОЧКОЙ“
HIGH-GRADE HERRINGBORED GLAZED SAUSAGE

Глазированная высшего сорта „шахматная“

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	20 кг
Свинина нежирная	20 „
Шпиг твердый свиной	10 „
Шпиг полутвердый свиной	15 „
Кровь дефибринированная	15 „
Шкурка свиная	20 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Селитра	25 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Перец душистый	50 „
Гвоздика	20 „
Мускатный орех	30 „

Итого 2 кг 775 г

Оболочка. Для производства глазированной колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) диаметром 8—10 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 96%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 40%.

Качество сырья. Говяжье мясо и свинина употребляются в остывшем или охлажденном виде. Шпиг свиной—твердый с хребтовой части и полутвердый с грудно-реберной части—должен быть совершенно свежим или слабосоленым. Шпиг крепкого посола и старый, а также мороженое сырье для глазированной колбасы не допускаются. Кровь берется под особым надзором ветеринарно-санитарной инспекции и дефибринаруется. Шкурка должна быть от предварительно опаленных свинных туш, без загрязнений и остатков щетины.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина вытирается из окороков и лопаток, освобождается от жировых отложений, хрящей и соеди-

нительной ткани. Шпиг твердый режется кубиками в 4 мм, шпиг полутвердый—пластинками длиной в 350 мм, шириной в 200 мм и толщиной в 3 мм и употребляется для обертки батонов.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша в количествах: 3 кг соли и 30 г селитры на 100 кг свинины.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на купжере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Обработка крови. Свиная шкурка проваривается до размягчения в кипящей воде, после чего остужается в холодной воде и измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Измельченная свиная шкурка смешивается с дефибринированной кровью в смесительной машине, куда на 100 кг смеси добавляется 3 кг соли, 30 г селитры и 50 г гвоздики. Смесь хорошо перемешивается и варится в котлах до густой консистенции, после чего разливается в формы. Смесь крови и шкурки остывает в формах до полного затвердевания, после чего вынимается из форм и употребляется для производства.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную: на слоеный шпиг накладывается слой фарша, в середину которого помещается брусок кровяной массы и такой же брусок шпига. Батон обертывается в шпиг и вкладывается в оболочку.

Вязка. После формовки батон вяжется тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см. Батон прокалывается в нескольких местах.

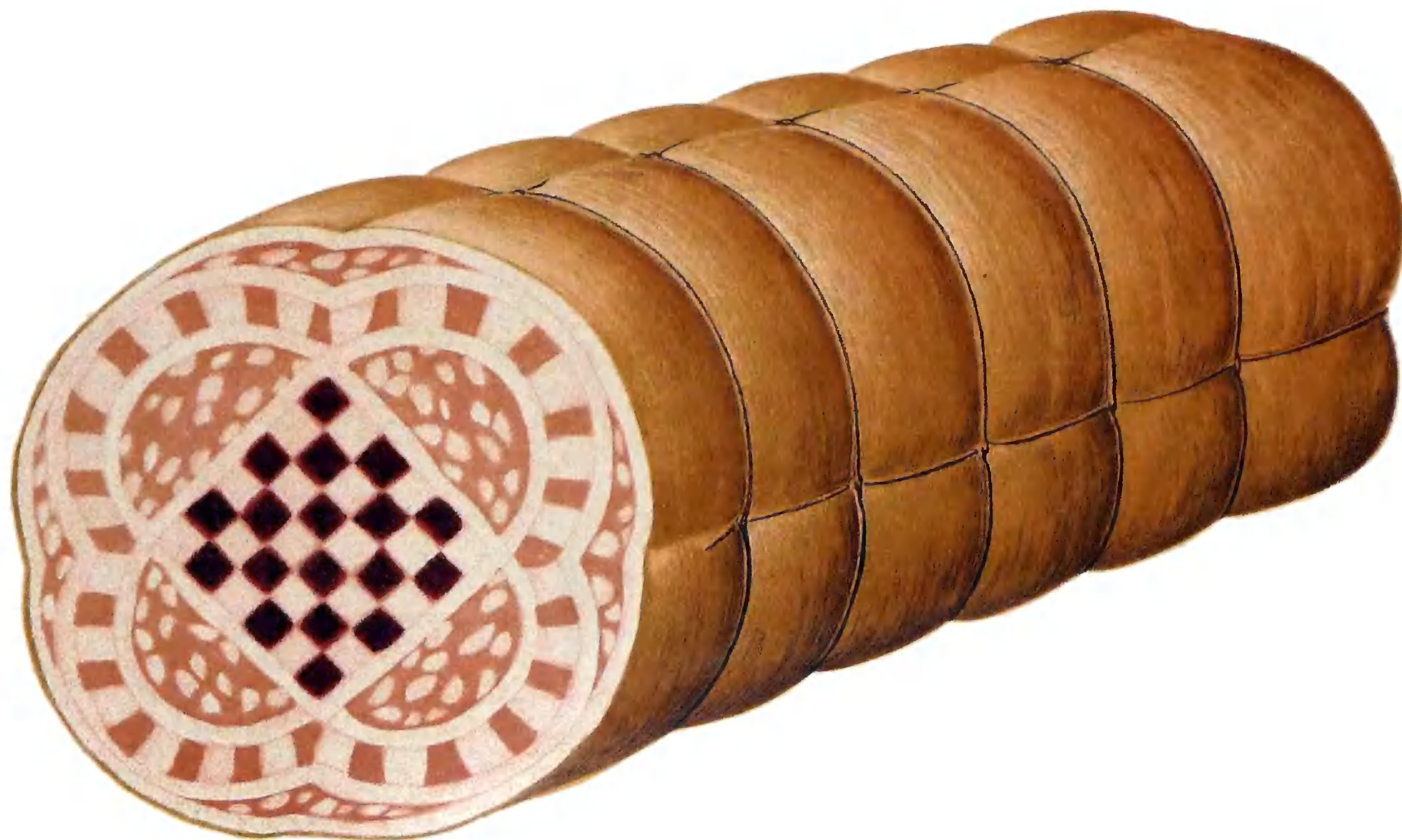
Варка. Батон варится в воде при температуре 70—80°C 1½—2 часа. Готовность определяется достижением внутри батона температуры 68°C.

Остывание. После варки колбаса остывает в подвешенном состоянии при температуре 10—12°C в течение 10—12 час. или прессуется.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях глазированная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 6°C и относительной влажности воздуха 75% до 4 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по одному батону. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, крови, шпига и других мясопродуктов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание глазированной колбасы не допускается.



ГЛАЗИРОВАННАЯ ВЫСШЕГО СОРТА „ШАХМАТНАЯ“
HIGH-GRADE CHEQUERED GLAZED SAUSAGE

Прессованная высшего сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	20 „
Шпиг твердый свиной	10 „
Шпиг полутвердый свиной	10 „
Языки вареные говяжьи	10 „
Кровь дефибринированная	15 „
Шкурка свиная	20 „

Итого 100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	2 кг 500 г
Селитра	30 „
Сахар	100 „
Перец черный	20 „
Перец душистый	20 „
Гвоздика	20 „
Мускатный орех	30 „

Итого 2 кг 720 г

Оболочка. Для производства прессованной колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги) или говяжьи проходники диаметром 10—12 см.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу запечатанного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 40%.

Качество сырья. Говяжье и свиное мясо употребляется в остывшем или охлажденном виде; замороженное мясо в производство не допускается. Шпиг—твердый с хребтовой части и полутвердый с грудо-реберной части—должен быть совершенно свежим или слабосоленым. Шпиг крепкого посола и старый не допускается. Кровь берется под особым надзором ветеринарно-санитарной инспекции и дефибринаруется. Шкурка должна быть от предварительно опаленных свинных туш, без загрязнений и остатков щетины. Языки употребляются совершенно свежие.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина выбирается из окороков и лопаток и освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и направляются в засол. Шпиг твердый крошится кубиками в 4 мм, шпиг полутвердый нарезается пластинками длиной в 350 мм, шириной в 220 мм и толщиной в 3 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Нежирная свинина засаливается слабым посолом или употребляется в свежем виде; в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 360 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°C. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекадываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола—от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде от 45 до 60 мин., после чего с них снимается кожа. Языки слоятся на пластинки толщиной в 5 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куттере в течение 5—8 мин., при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Обработка крови. Свиная шкурка проваривается до размягчения в кипящей воде, остужается в холодной воде и измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм. Измельченная свиная шкурка смешивается с дефибринированной кровью и шпигом в смесительной машине, куда на 100 кг смеси добавляется 3 кг соли, 30 г селитры и 50 г гвоздики. Смесь хорошо перемешивается и варится в коклах до густой консистенции, после чего разливается в прямоугольные формы. Смесь крови и шкурки остывает в формах до полного затвердевания, затем вынимается из формы и нарезается пластинками.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре.

Формовка. Перемешанный фарш формуется вручную: на слоеный шпиг последовательно накладывается слой фарша, пластинки кровавой массы, языка и шпиг; затем батон покрывается шпигом и вкладывается вручную в оболочку.

Вязка. После формовки батон вяжется тонким шпагатом и перевязываются плотно через каждые 5 см; для правильного определения направления слоев при прессовке вязка делается на поверхности слоя. Батон прокалывается в нескольких местах.

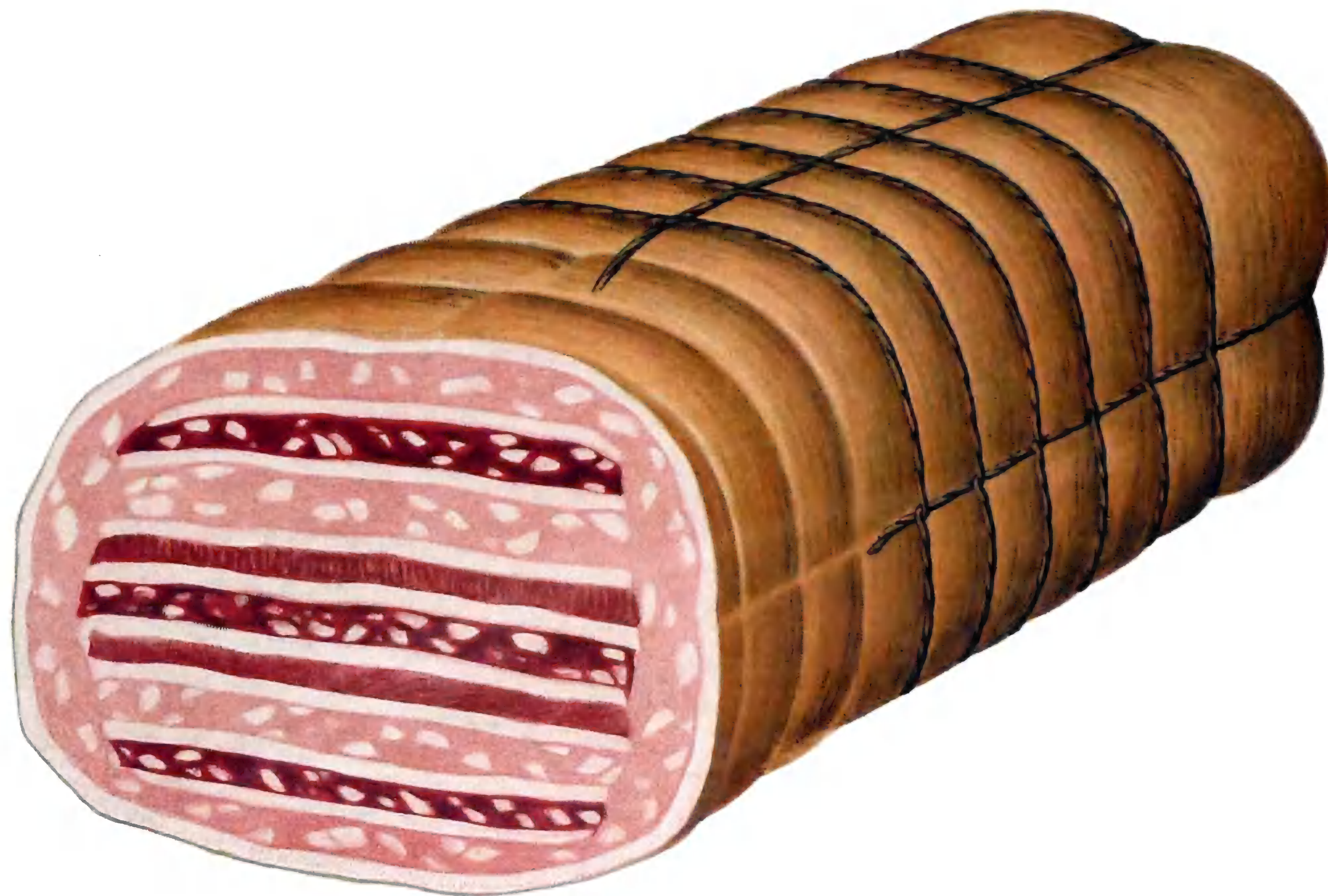
Варка. Батон варится в воде при температуре 75—85°C около 2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Прессование и остывание. Сваренные батон поступают под специальные прессы или же прессуются под прочными чистыми досками на столах в один ряд; под пресс укладываются батон одинакового диаметра вязкой вверх. Помещение для прессования должно иметь температуру не выше 12°C. Под прессом батон остывает в течение 12—16 час., после чего тщательно очищаются от жира и желе.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях прессованная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 6°C и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на блюда или специальные подставки по одному батону. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, крови, шпига и других мясopодуKтов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание прессованной колбасы не допускается.



ПРЕССОВАННАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PRESSED SAUSAGE



Машинная обработка фарша для колбасных изделий

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Т Е Л Я Ч Ь Я	ВЫСШЕГО СОРТА	
ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	”	”
МАРТАДЕЛЛА	”	”
БОЛОНСКАЯ	”	”
КУРИНАЯ ВАРЕНАЯ	”	”
ДОКТОРСКАЯ	”	”
ВЕТЧИННО-РУБЛЕНАЯ	ПЕРВОГО СОРТА	
ОТДЕЛЬНАЯ	”	”
КУРИНАЯ ЧАЙНАЯ	”	”
КАЗАНСКАЯ	”	”
ЧАЙНАЯ	ВТОРОГО СОРТА	
ЧЕШНОВАЯ	ТРЕТЬЕГО СОРТА	

Телячья высшего сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье высшего сорта молодых животных	25 кг
Свинина нежирная	30 „
Свинина жирная	15 „
Шпиг твердый свиной	18 „
Языки вареные говяжьи	10 „
Яйца свежие 50 шт.	2 „
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Мускатный орех	25 „
Фисташки чищенные	200 „
Итого	3 кг 425 г

Оболочка. Для производства телячьей колбасы употребляются глухие концы говяжьих слепых кишек (синюги).

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 98%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. При изготовлении телячьей колбасы употребляется совершенно свежее говяжье мясо молодых животных в парном, охлажденном или остывшем виде; свинина — от упитанных молодых животных в возрасте до 9 месяцев. Говяжье мясо и свинина в мороженом виде для телячьей колбасы не допускаются. Языки должны быть совершенно свежими, без всяких дефектов; шпиг свиной — только с хребтовой части, твердой консистенции, несоленый. Замена яиц меланжем не допускается.

Обработка сырья. Телячье или говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Из нежирной свинины удаляются жировые отложения, хрящи и соединительная ткань. Жирная свинина должна содержать не менее 50% жира. Языки тщательно промываются, сортируются по весу и засаливаются. Шпиг крошится кубиками размером в 4 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке

с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. При выработке телячьей колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в опчилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптируется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелко-дробленого льда. Сахар добавляется при перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике 16—24 часа при температуре 2—4°C. Нежирная свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 3 кг соли и 30 г селитры. Жирная свинина предварительно не засаливается — посол производится при смешивании. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: воды 100 л, соли 18 кг, селитры 350 г и сахара 500 г. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°C. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекладываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола — от 12 до 18 суток в зависимости от веса языков. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожица. Отваренные языки нарезаются вручную или на машине кубиками размером в 6 мм и примешиваются к фаршу при его составлении.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина нежирная обрабатывается на куптере 3 мин.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается со шпигом и специями (указанными в рецептуре) в смесительной машине, куда добавляются яйца и фисташки. Смешивание производится до получения связанной однообразной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом и перевязываются через каждые 5 см; при этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Обжарка производится при температуре 60—110°C в течение 1—2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинакового диаметра и длины (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

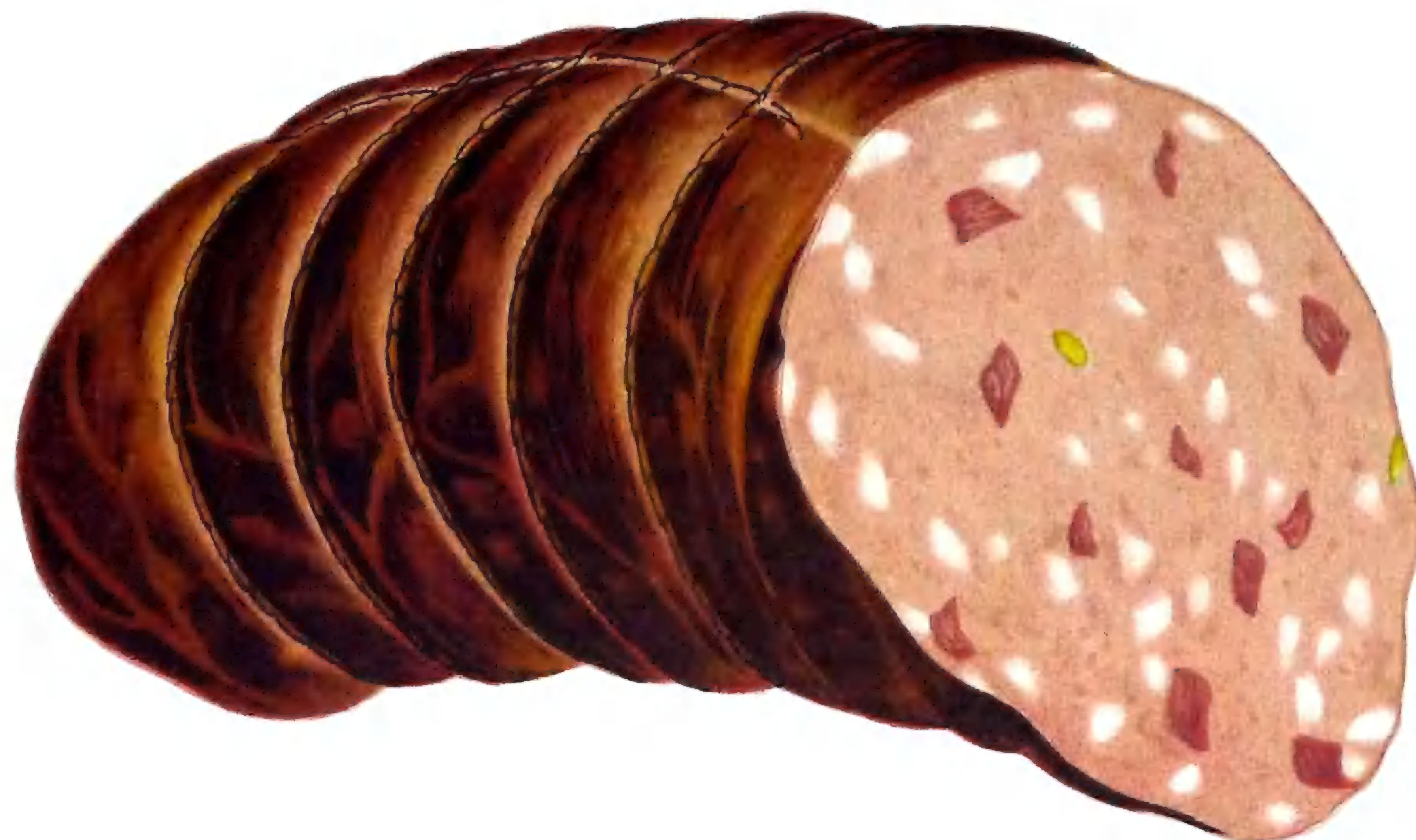
Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°C 1—2 часа. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обычных помещениях при температуре 10—12°C в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях телячья колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20°C — не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание телячьей колбасы не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ТЕЛЯЧЬЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE VEAL SAUSAGE

Любительская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина нежирная	40 „
Шпик твердый свиной	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Мукалмный орех	25 „
Итого	3 кг 225 г

Оболочка. Для производства любительской колбасы употребляются говяжьи и бараньи слепые кишки (синюги) или прямые кишки (круга), или пищеводы (пикала), или сшитые говяжьи и искусственные кишки диаметром в 50—100 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 98%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. При изготовлении любительской колбасы употребляется исключительно свежее говяжье мясо в парном, охлажденном и мороженом виде; дважды замороженное мясо в производство не допускается. Свинина должна быть охлажденной или мороженой; шпик свиной — только с хребтовой части, твердой консистенции, слабосоленый или несоленый.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Шпик крошится кубиками размером в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясо-

рубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4° С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша в количестве 2,5 кг соли и 30 г селитры на 100 кг свинины. При выработке любительской колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4° С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина обрабатывается на куптере 3 мин.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смешательной машине со шпиком и специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однородной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом. Если колбаса набита в толстые кишки, батонны перевязываются через каждые 5 см, если в тонкие кишки, то батонны вяжутся одной перевязкой посредине. При этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Обжарка производится при температуре 60—110° С в течение 40—120 мин. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинакового диаметра и длины (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова ли-

ственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85° С в течение 40—120 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68° С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом при температуре 10—12° С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях любительская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8° С и относительной влажности воздуха 75% до 8 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20° С — не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпика, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание любительской колбасы не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHOICE SAUSAGE

Мартаделла высшего сорта

Сирбе

Мясо говяжье высшего сорта	10 кг
Свинина нежирная	65 „
Шпиг твердый свиной	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 750 г
Селипра	20 „
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Мукашпный орех	30 „
Итого	2 кг 950 г

Оболочка. Для производства мартаделлы употребляются говяжьи сухие пузыри емкостью от 2 до 2,5 кг.

Вход готовой продукции (остывшей) к весу запечатленного сырья составляет 85%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Мартаделла изготовляется из первоклассных по свежести охлажденного говяжьего и свиного мяса, а также из мороженого сырья, хранившегося в холодильниках не больше 3 месяцев. Шпиг свиной употребляется только с хребтовой части, твердой консистенции, в несоленом или слабосоленом виде.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Из свинины удаляются жировые отложения, хрящи и соединительная ткань. Шпиг крошится кубиками размером в 12 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для за-

сола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 200 г селипры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4 С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае соль добавляется при перемешивании фарша. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего куптуруется в течение 5—8 мин. при незначительном добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается в течение 3 мин.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигот и специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однородной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны перевязываются крестообразно толстым шпагатом, при этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Осадка. Перевязанные батонны подвергаются осадке в камерах с температурой 2—4 С в течение 24—36 час.

Обжарка. После осадки производится обжаривание батоннов при температуре 60—90 С в течение 2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинаковых размеров (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркокрасный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85 С в течение 1—2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68 С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом при температуре 10—12 С в течение 10—12 час.

Копчение. Хорошо остывшая колбаса с сухой поверхностью закапчивается густым дымом в течение 12 час. при температуре 35—45 С.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях мартаделла хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8 С и относительной влажности воздуха 75% до 20 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20 С—не более 5 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, проширается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание мартаделлы не допускается. Шприцы применяются по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МАРТАДЕЛЛА ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MARTADELLA SAUSAGE

Болонская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	45 „
Свинина полужирная	20 „
Шпиг полутвердый свиной	20 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селифра	35 „	
Сахар	100 „	
Перец белый	50 „	
Мускатный орех	30 „	
Итого	3 кг 215 г	

Оболочка. Для производства болонской колбасы употребляются говяжьи сухие пузыри емкостью от 2 до 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу запряченного сырья составляет 85%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Болонская колбаса готовится из первоклассного по свежести, охлажденного говяжьего и свиного мяса, а также мороженого сырья, хранившегося в холодильниках не свыше 3 месяцев. Шпиг свиной, полутвердой консистенции, выбирается с боков, лопаток и от окороков; употребляется в несоленом или слабосоленом виде.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Из нежирной свинины удаляются жировые отложения, хрящи и соединительная ткань. Полужирная свинина должна содержать не менее 30% жира. Шпиг крошится пластинками длиной в 12 мм и шириной в 8 мм.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается.

Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 200 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Нежирная свинина засаливается слабым посолом или употребляется в свежем виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 2,5 кг соли и 20 г селитры. Полужирная свинина засаливается кусками таким же количеством соли, селитры и сахара, как указано для нежирной свинины.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на купюре в течение 5—8 мин. при незначительном добавлении льда или холодной воды. Нежирная свинина измельчается так же, как и говяжье мясо. Полужирная свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 6 мм или на скоростной резке.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпиготом и специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однообразной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны перевязываются крестообразно толстым шпагатом; при этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Осадка. Перевязанные батонны подвергаются осадке в камерах с температурой 2—4°C в течение 24—36 час.

Обжарка. После осадки производится обжаривание батоннов при температуре 60—90°C в течение 1—2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинаковых размеров (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°C в течение 1—2 час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

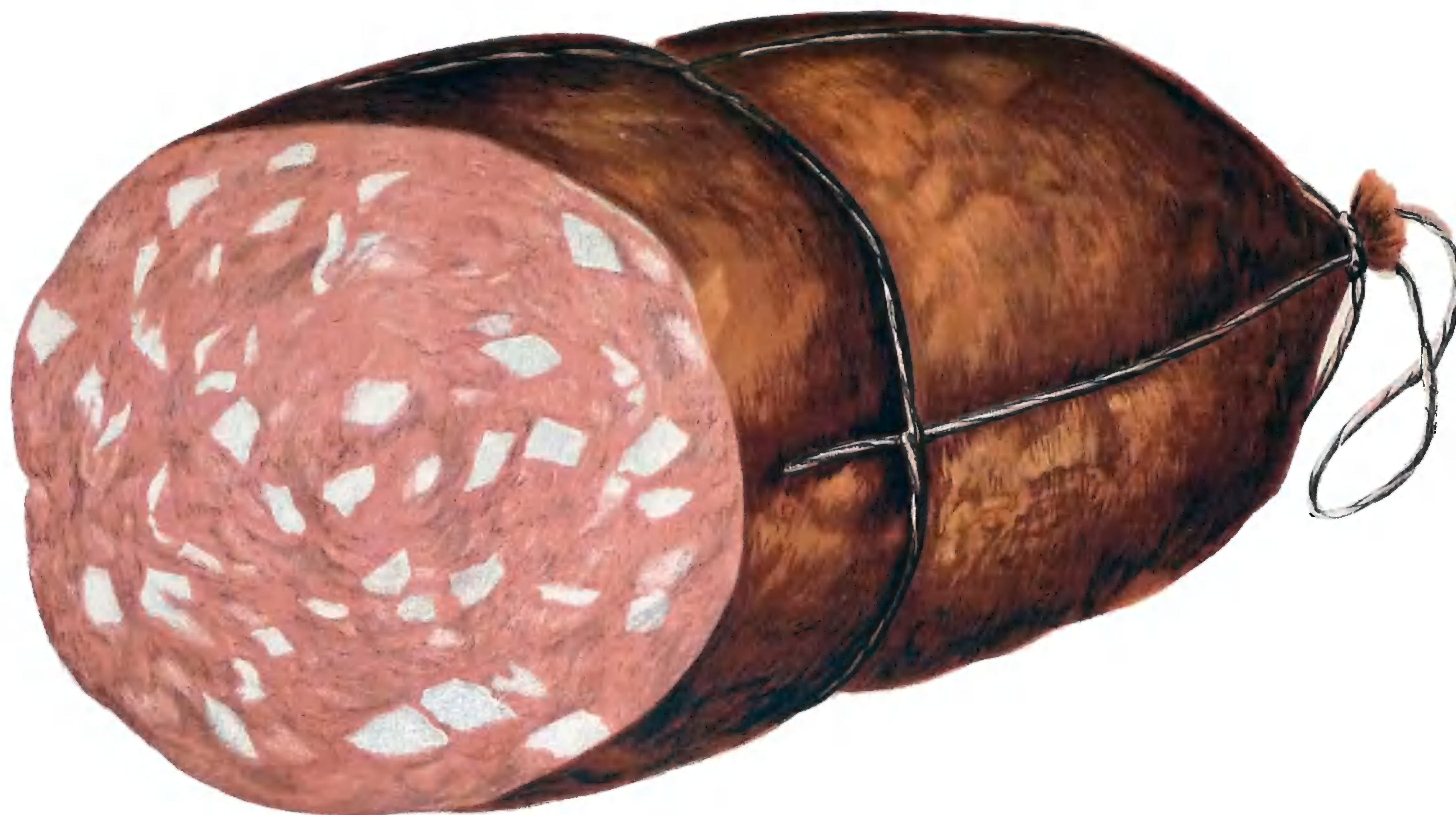
Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°C в течение 10—12 час.

Копчение. Хорошо остывшая колбаса с сухой поверхностью закапчивается густым дымом в течение 12 час. при температуре 35—45°C.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях болонская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75% до 20 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20°C — не более 5 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места изготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание болонской колбасы не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



БОЛОНСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BOLOGNA SAUSAGE

Куриная вареная высшего сорта

Сырье

Мясо куриное	85 кг
Шпиг свиной твердый	13 „
Мука картофельная	2 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец белый молотый	60 „
Мускатный орех	50 „
<hr/>	
Итого	2 кг 760 г

Оболочка. Для производства куриной колбасы употребляются говяжьи ободочные кишки (круга) № 2 и 3.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 107%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 60%.

Качество сырья. При изготовлении куриной колбасы употребляется абсолютно свежее куриное мясо от нежирных, но не истощенных полных кур. Шпиг свиной употребляется только в свежем несоленом виде, твердой консистенции. Картофельная мука, соль и специи перед употреблением тщательно просеиваются, а специи кроме того размалываются самым тонким помолом.

Обработка сырья. Тушки кур, поступающие для обработки, предварительно охлаждаются или, если они были заморожены, размораживаются, после чего производится отделение мяса от

костей. При снятии мяса жир тщательно удаляется, так как для производства колбасы применяется исключительно мышечная ткань курицы без жира. Шпиг свиной тщательно зачищается и нарезается на кубики размером в 4 мм.

Посола и измельчение. Перед измельчением куриное мясо засаливается смесью соли, селитры и сахара и выдерживается в посоле 36 час. при температуре 2—4°C. Затем мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. при добавлении мелкодробленого льда или холодной воды.

Перемешивание. Обработанное на куптере куриное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом, мукой и специями; мука прибавляется в разведенном состоянии; смешивание производится до образования вязкой массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом двумя перевязками на одном конце, при этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Обжарка производится при температуре 60—90°C в течение 30—40 мин. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинакового диаметра и длины (с интервалами не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают желтовато-розовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся в воде при температуре 75—85°C в течение 40—60 мин.

Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обычных помещениях при температуре 10—12°C в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях куриная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75% до 4 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 15°C—не более суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по три-пяти батоннов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление куриного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание куриной колбасы не допускается.



КУРИНАЯ ВАРЕНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHICKEN COOKED SAUSAGE

Докторская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	15 кг
Свинина нежирная	60 „
Свинина жирная	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Селитра	30 „
Сахар	100 „
Кардамон	30 „
Итого	2 кг 660 г

Оболочка. Для производства докторской колбасы употребляются свиные сухие пузыри емкостью от 1,5 до 2 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Докторская колбаса изготовляется из свежего мяса молодых животных в охлажденном или остывшем виде. Говяжье и свиное мясо в мороженом виде для производства докторской колбасы не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Из нежирной свинины удаляются жировые отложения, хрящи и соединительная ткань. Жирная свинина должна содержать не менее 50% жира.

Предварительное измельчение и посол. Говяжье мясо после жиловки измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется

3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре в 3—4°C. Нежирная свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 3 кг соли и 30 г селитры. Жирная свинина предварительно не засаливается и применяется в свежем виде. Посол производится при смешивании.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на култере в течение 3—5 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо. В култере производится окончательный процесс смешивания.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны перевязываются крестобразно тонким шпагатом. При этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Осадка. Перевязанные батонны подвергаются осадке в камерах с температурой 2—4°C в течение 16—24 час.

Обжарка. После осадки производится обжаривание батоннов при температуре 60—90°C в течение 1 часа 20 мин.—2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинаковых размеров (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. Обжаренные батонны имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°C в течение

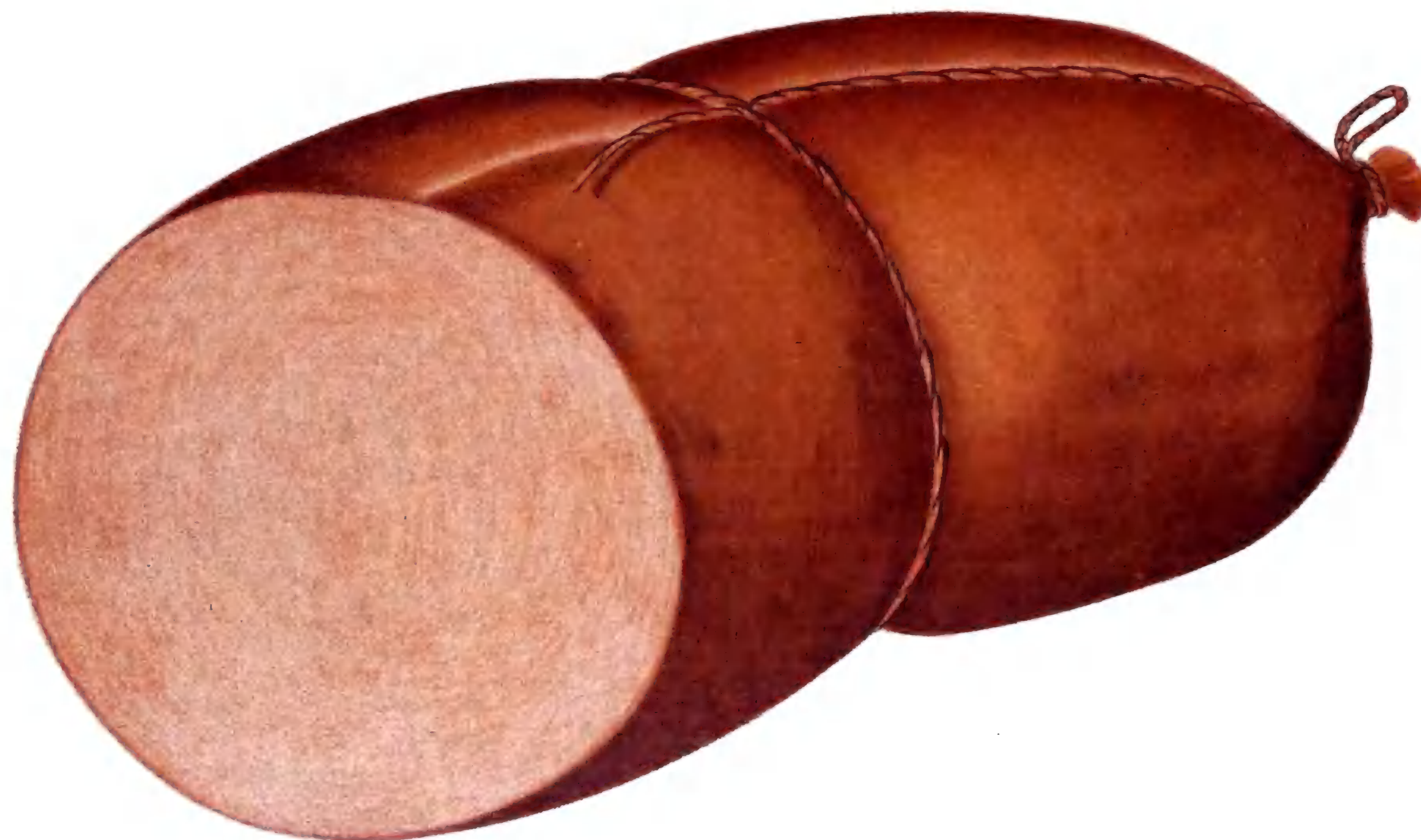
1—1½ час. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°C в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях докторская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75% до 4 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правилами собственными органами правил браковки, запрещается. Замораживание докторской колбасы не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ДОКТОРСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE DOKTOR SAUSAGE

Ветчинно-рубленая первого сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье первого сорта	40 кг
Свинина полужирная	60 „
Итого	
100 кг	
<i>Специи</i>	
Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Кориандр	50 „
Чеснок	65 „
Итого	
3 кг 315 г	

Оболочка. Для производства ветчинно-рубленой колбасы употребляются говяжьи и бараньи слепые кишки (синюги), сшитые и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 58%.

Качество сырья. Для выработки ветчинно-рубленой колбасы употребляется свежее говяжье и свиное мясо в парном, охлажденном и мороженом виде; дважды замороженное сырье в производство не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил и нарезается кусками весом в 400 г. Полужирная свинина обрабатывается таким образом, чтобы она содержала не менее 30% жира.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина предварительно засаливается. На 100 кг свинины применяется 3 кг соли и 20 г селитры. При

выработке ветчинно-рубленой колбасы из горячепарного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм и куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается на скорорезке или в мясорубке на кусочки размером 16—20 мм. На скорорезке свинина измельчается в подмороженном виде.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однородной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом. Если колбаса набита в толстые кишки, батонны перевязываются через каждые 10 см, если в сшитые или искусственные оболочки, то батонны не перевязываются. Длина батона—от 25 до 50 см.

Обжарка производится при температуре 60—110°С 1—2 часа в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются (с интервалом не менее 10 см) батонны одинакового диаметра и длины. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркий красный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°С до 2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях ветчинно-рубленая колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 12 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20°С — не более 3 суток. При продаже колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона; перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание ветчинно-рубленой колбасы не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ВЕТЧИННО-РУБЛЕНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS MINCED-HAM SAUSAGE

Отдельная первого сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье первого сорта	60 кг
Свинина нежирная	23 „
Шпиг полутвердый свиной	15 „
Картофельная мука	2 „
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	3 кг — г
Селитра	60 „
Сахар	100 „
Перец черный	40 „
Перец душистый	30 „
Чеснок	65 „
Итого	3 кг 295 г

Оболочка. Для производства отдельной колбасы употребляются говяжьи и бараньи синюги и проходники, свиные говяжьи и искусственные оболочки диаметром 50—90 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 107%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 68%.

Качество сырья. Отдельная колбаса готовится из свежего говяжьего и свиного мяса; говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном или мороженом виде, свинина — в охлажденном или мороженом виде; дважды замороженное сырье в производство не допускается. Шпиг свиной полутвердой консистенции (соленый или несоленый) выбирается с боков, лопаток и от окороков.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Шпиг крошится кубиками размером в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается.

Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 2,5 кг соли и 20 г селитры. При выработке отдельной колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере 3—5 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом, мукой и специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однородной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами)

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом. Если колбаса набита в толстые кишки, батонны перевязываются через каждые 10 см, если в свиные или искусственные оболочки, то батонны не перевязываются.

Обжарка производится при температуре 60—110°С в течение 40—120 мин. в зависимости от диаметра батоннов. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются (с интервалом не менее 10 см) батонны одинакового диаметра и длины. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают яркокрасный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°С до 2 час.

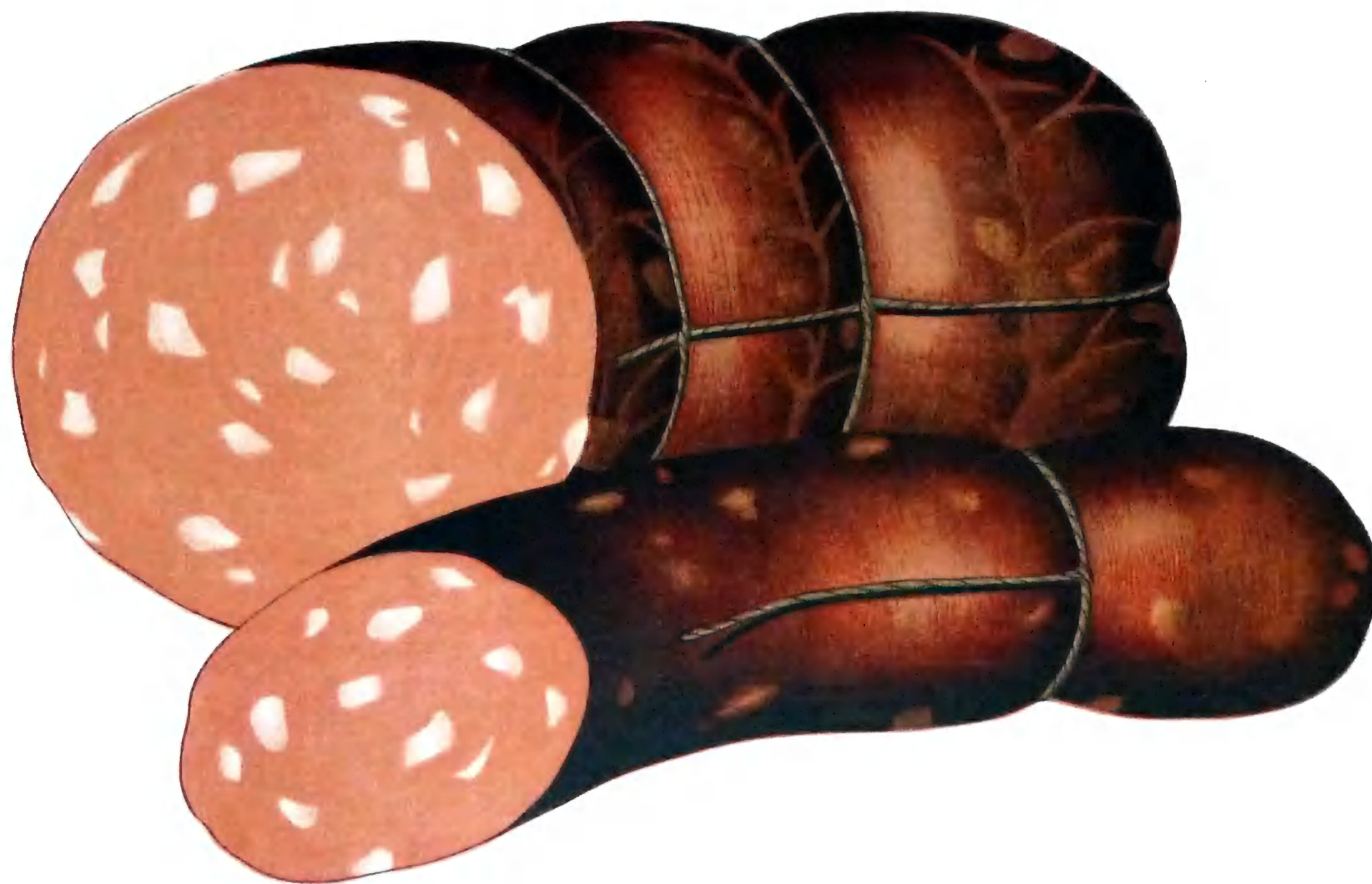
Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях отдельная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 8 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте. В случае необходимости длительного хранения отдельная колбаса подвергается замораживанию и хранится замороженной в ящики в камерах холодильника при температуре —10°С и влажности воздуха 85—90%. Срок хранения — до 3 месяцев.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. В случае необходимости длительного хранения отдельная колбаса подвергается замораживанию и хранится замороженной в ящики в камерах холодильника при температуре —10°С и влажности воздуха 85—90%. Срок хранения — до 3 мес.



ОТДЕЛЬНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS OTDELNAYA SAUSAGE

Куриная чайная первого сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо куриное	90 кг
Шпиг свиной твердый	8 „
Мука картофельная	2 „
<hr/>	
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	2 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец белый молотый	50 „
Мускатный орех	20 „
<hr/>	
Итого	2 кг 720 г

Оболочка. Для производства куриной чайной колбасы употребляются средние и широкие гильзы черева.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 112%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе первого сорта не должно превышать 65%.

Качество сырья. Куриная чайная колбаса готовится из свежего куриного мяса от нежирных, но не истощенных полных кур. Шпиг свиной употребляется в свежем несоленом виде. Картофельная мука, соль и специи перед употреблением тщательно просеиваются, а специи кроме того размалываются самым тонким помолом.

Обработка сырья. Тушки кур, поступающие для обработки, предварительно охлаждаются, а если были заморожены, размораживаются, после чего производится отделение мяса от костей. При снятии мяса жир тщательно удаляется, так как

для производства колбасы применяется исключительно мышечная ткань курицы. Шпиг свиной нарезается кубиками размером 4 мм.

Посол и измельчение. Перед измельчением куриное мясо заливается смесью соли, селитры и сахара и выдерживается в посоле 36 час. при температуре 2—4°С. Затем мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. при добавлении мелкодробленого льда или холодной воды.

Перемешивание. Обработанное на куптере куриное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом, мукой и специями; мука прибавляется в разведенном состоянии, смешивание производится до образования вязкой массы фарша.

Набивка в оболочки производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом кольцами диаметром 10—15 см. При этом оболочка прокалывается для удаления воздуха.

Обжарка производится при температуре 60—90°С в течение 30—40 мин. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинакового диаметра и длины (с интервалом не менее 10 см). Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжарки батонны приобретают желтовато-розовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся в воде при температуре 75—85°С 40—60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температур в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обычных помещениях при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях куриная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 4 суток; в неохлаждаемых помещениях — при температуре не выше 15°С — не более суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по три-пяти батоннов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление куриного мяса и шпига, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правилами, запрещается. Замораживание куриной колбасы не допускается.



КУРИНАЯ ЧАЙНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS CHICKEN BREAKFAST SAUSAGE

Казанская первого сорта

Сырье

Мясо конское первого сорта	86 кг
Курдючное сало	12 „
Картофельная мука	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селипра	100 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	65 „	
Итого	3 кг 315 г	

Оболочка. Для производства казанской колбасы употребляются бараньи синюги и конские черева всех сортов и калибров.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 105%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 70%.

Качество сырья. Конское мясо для казанской колбасы употребляется исключительно свежее в охлажденном или мороженом виде. Курдючное сало должно быть свежим или соленым, без признаков прогорания и изменения цвета. Конское мясо может быть заменено верблюжьим.

Обработка сырья. Конское или верблюжье мясо освобождается от грубых жил и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Курдючное сало крошится кубиками размером в 6 мм.

Предварительное измельчение. После жиловки конское мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 15—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 120 г селипры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в печение 48—72 час. при температуре 3—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное конское или верблюжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в печение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Перемешивание. Измельченное мясо и крошенный курдюк смешиваются в смесительной машине со специями и картофельной мукой, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однообразной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонки вяжутся тонким шпагатом с одной перевязкой посредине; при этом оболочки накалываются для удаления воздуха.

Обжарка производится при температуре 60—110°С в печение 40—90 мин. в зависимости от диаметра оболочки. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются (с интервалом не менее 10 см) батонки одинакового диаметра и длины.

Варка. Обжаренные батонки варятся паром или в воде при температуре 75—85°С в течение 1½—1 часа. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. После варки колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонков посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях казанская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°—не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона по шесть-семь колец в каждом ряду; перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление конского или верблюжьего мяса и бараньего курдючного сала, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



КАЗАНСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS KAZAN SAUSAGE

Чайная второго сорта

Сырбе

Мясо говяжье второго сорта	70 кг
Свинина полужирная	20 „
Шпиг свиной полутвердый или курдючное сало	8 „
Картофельная мука	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	75 „	
Кориандр	50 „	
Итого	3 кг 345 г	

Оболочка. Для производства чайной колбасы употребляются говяжьи и свиные черева диаметром 30 — 45 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 112%,.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 72%.

Качество сырья. Чайная колбаса готовится из свежего говяжьего и свиного мяса; говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном или мороженом виде, свинина—в охлажденном или мороженом виде. Шпиг свиной (соленый или несоленый) выбирается с грудо-брюшной, шейной и лопаточной частей и от окороков. Курдючное сало применяется в свежем или соленом виде.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от сухожилий и жира и нарезается кусками весом в 400 г.; при этом количество мягких жилок и пленок, оставаемых при мясе, должно быть не выше 20%. Свинина должна содержать не менее 30% жира. Шпиг или курдючное сало крошатся кубиками размером в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке

с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 70 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде; в последнем случае на 100 кг добавляется при перемешивании фарша 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке чайной колбасы из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм и затем куттеруются с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда; сахар добавляется при составлении и перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куттере 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом, специями и картофельной мукой, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однообразной массы.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом гирляндами или кольцами. Длина батона—от 25 до 30 см, диаметр колец 10—15 см.

Обжарка производится при температуре 60—110°С в течение 40—60 мин. в зависимости от диаметра оболочки. Для равномерного обжаривания в камере подвешиваются (с интервалом не менее 10 см) батонны одинакового диаметра и длины. По окончании обжарки батонны приобре-

тают красный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°С в течение 1/2—1 часа. Готовность определяется достижением внутри батона температур в 68°С.

Остывание. После варки колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях чайная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 8 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°С—не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона или кольцами—по шесть-семь в каждом ряду. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного шпига и бараньего курдючного сала, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Разрешается применение соленого говяжьего и свиного мяса. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЧАЙНАЯ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS BREAKFAST SAUSAGE

Чесноковая третьего сорта

Сырье

Мясо говяжье с голов	35 кг
Мясо говяжье с диафрагм	17 „
Мясо говяжье с пищеводов	10 „
Мясо свиное с голов	20 „
Мясо сердец крупного скота	15 „
Картофельная мука	3 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	100 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	100 „	

Итого . . . 3 кг 250 г

Оболочка. Для производства чесноковой колбасы употребляются говяжьи и свиные черева всех сортов и калибров, мелкие свиные и говяжьи пузыри, бараньи проходники и другие оболочки, годные для пищевых продуктов.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 75%.

Качество сырья. При изготовлении чесноковой колбасы употребляются исключительно свежее говяжье и свиное головное мясо, сердце и диафрагма, а также мясо пищевода в охлажденном, остывшем или мороженом виде.

Обработка сырья. Говяжье и свиное головное мясо освобождается от грубых жил и железок. Диафрагма, сердце и мясо пищевода промываются для удаления сгустков крови и других загрязнений.

Предварительное измельчение. После обработки мясные продукты измельчаются в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливаются. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли и 100 г селитры. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°C. Свиное головное мясо засаливается в кусках, на каждые 100 кг свинины употребляется 3 кг соли и 35 г селитры. Засоленное мясо выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°C.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье головное мясо, сердце и мясо пищевода измельчаются вторично в мясорубке с решеткой в 3 мм, после чего обрабатываются на куптере 5—8 мин. с добавлением воды или дробленого льда. Мясо свиных голов измельчается в мясорубке с решеткой в 8 мм.

Перемешивание. Измельченное мясо говяжьих и свиных голов, пищевода и диафрагмы смешивается в смесительной машине со специями и картофельной мукой, указанными в рецептуре.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны откручиваются, вяжутся спиралью или кольцами тонким шпагатом. Диаметр колец 10—15 см, длина батоннов 20—35 см без перевязок.

Обжаривание производится при температуре 60—90°C в течение 30—50 мин. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются (с интервалом не менее 10 см) батонны одинакового диаметра и длины.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—85°C в течение 30—

60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°C.

Остывание. После варки колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°C в течение 10—12 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях чесноковая колбаса сохраняется в подвешенном состоянии при температуре не выше 8°C и относительной влажности воздуха 75—80% до 6 суток; в неохлаждаемых помещениях—при температуре не выше 20°C—не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках в кольцах в высоту по семь-восемь колец, на каждом блюде не более трех рядов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Хранение колбасы в магазине должно производиться в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правилами собственными органами правил браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЧЕШОКОВАЯ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS GARLIC SAUSAGE



Набивка фарша в кишечные оболочки

С О С И С К И

С О В Е Т С К И Е	В Ы С Ш Е Г О	С О Р Т А
М О Л О Ч Н Ы Е	”	”
С В И Н Ы Е	”	”
Р У С С К И Е	П Е Р В О Г О	С О Р Т А
Г О В Я Ж Ы	”	”
С Ы Р Ы Е	”	”
С А Р Д Е Л Ь К И	”	”

Сосиски советские высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	40 кг
Свинина жирная	60 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 750 г
Селитра	60 „
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Мускатный орех	30 „
Итого	2 кг 990 г

Оболочка. Для производства советских сосисок употребляются бараньи и свиные черева диаметром в 23—25 мм. Длина батонов 13 см, вес—50 г.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 105%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сосисках не должно превышать 65%.

Качество сырья. Советские сосиски приготовляются из первоклассного по свежести парного, охлажденного или остывшего говяжьего мяса, а также мороженого, хранившегося в холодильниках не больше 6 месяцев и не обнаруживающего признаков вторичного замораживания или порчи. Свинина для приготовления этих сосисок употребляется преимущественно охлажденная; мороженая свинина может использоваться при условии хранения не более 6 месяцев. Побитые свиные обрезки, а также свиные обрезки с голов и потных частей туши в производство не допускаются.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Свинина обрабатывается таким образом, чтобы она содержала не менее 50% жира.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное

мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4 С. При выработке сосисок из горячего парного мяса последнее в опилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Сахар добавляется при перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается (в пазах, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4 С. Свинина употребляется в несоленом виде; измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении льда или холодной воды, а также специй, указанных в рецептуре. Свинина в свежем виде измельчается на куптере совместно с говяжьим мясом; при измельчении на каждые 100 кг свиного для ее посола прибавляется в куптер 2 кг 500 г соли и 100 г сахара; селитра или нитрит не добавляются. В куптере составляется фарш.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются аппараты для дозирования и откручивания сосисок или измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сосисок при температуре 44—90 С в течение 30—120 мин.; для равномерного обжаривания сосиски подвешиваются на тонкие палки, с интервалом в 3 см. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжаривания сосиски приобретают светлорозовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку. После этого сосиски вяжутся тонким шпагатом в пучки.

Варка. Обжаренные сосиски варятся паром или в воде при температуре 75—85 С в течение 20—25 мин. Достижение внутри батонов температуры в 68 С указывает на готовность сосисок.

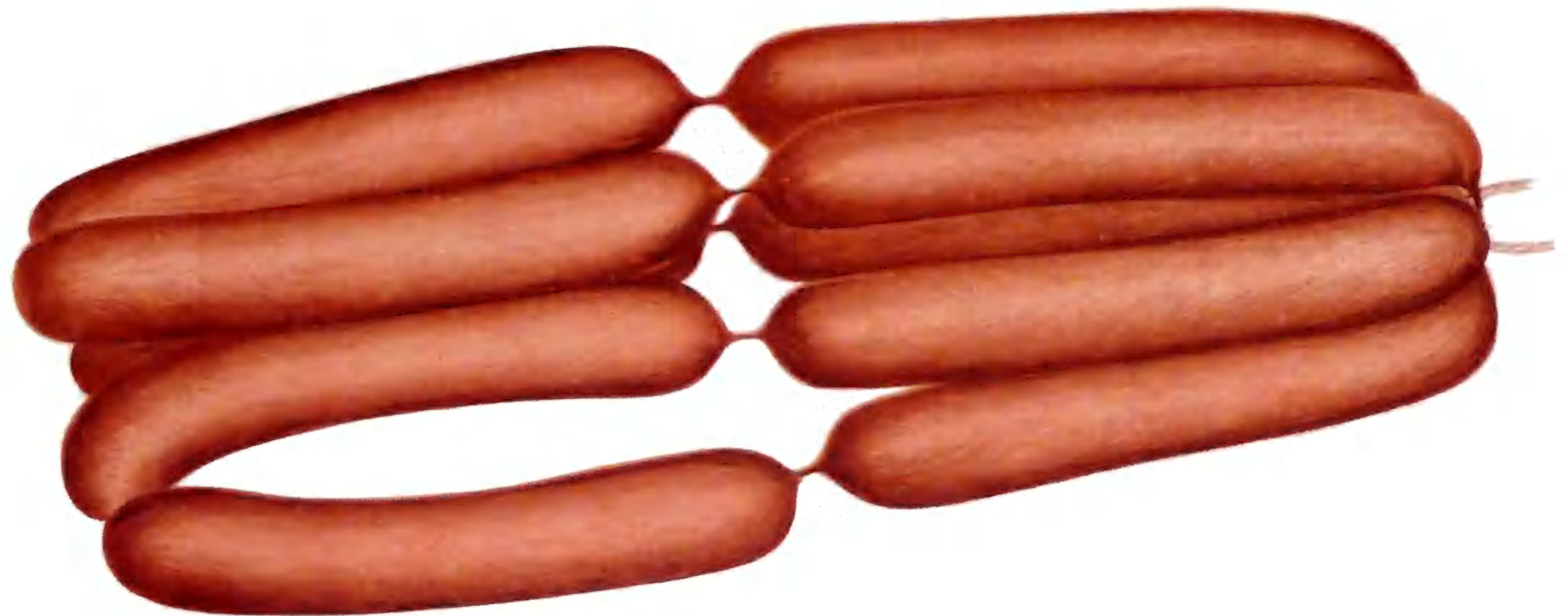
Остывание. Сваренные сосиски остывают под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обычных помещениях при температуре 10—12 С в течение 4—6 час.

Замораживание. Предназначенные для длительного хранения или перевозок сосиски могут быть заморожены при температуре —10—18 С. Предназначенные к заморозке сосиски должны быть приготовлены только из горячего, охлажденного или остывшего мяса. Мороженое сырье не употребляется. Дефростирование сосисок производится в кипящей воде в течение 5 мин.

Контроль качества готовой продукции. Остывшие сосиски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сосиски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 4 С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях — не более 12 час. Мороженые сосиски хранятся в холодильниках при температуре не выше —8 С до 3 месяцев в коробках и ящиках из гофры, картона или дерева. В магазинах сосиски хранятся только в подвешенном состоянии при тех же условиях, как указано выше. При поступлении в продажу сосиски освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляются таблички с указанием названия сосисок, их сорта, цены и места приготовления. Сосиски, продаваемые в горячем виде, нагреваются в течение 5 мин. в чистой кипящей воде или на пару.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СОСИСКИ СОВЕТСКИЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SOVIET FRANKFURTERS

Сосиски молочные высшего сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина жирная	63 „
Яйца свежие 50 шт.	2 „
Итого	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	2 кг 500 г
Селитра	40 „
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Кардамон	20 „
Итого	2 кг 710 г

Оболочка. Для производства молочных сосисок употребляются бараньи черева диаметром в 16—18, 18—20, 20—22 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу запраченного сырья составляет 100%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сосисках не должно превышать 60%.

Качество сырья. Молочные сосиски приготовляются из первоклассного по свежести парного, охлажденного или остывшего говяжьего мяса, а также мороженого, хранившегося в холодильниках не свыше 6 месяцев и не обнаруживающего признаков вторичного замораживания или порчи. Свинина для приготовления этих сосисок употребляется преимущественно охлажденная; мороженой свиной можно пользоваться при условии ее хранения не более 6 мес. Молочные сосиски приготавливаются на абсолютно свежем молоке, которое добавляется в фарш в объеме 25 л на 100 кг сырья. Замена яиц меланжем не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо предварительно освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Свинина — с содержанием жира не менее 50% — вытирается от упитанных свиных туш, освобождается от соединительной ткани и хрящей и нарезается на куски весом в 600 г.

Предварительное измельчение. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с ре-

шеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара; посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. При выработке сосисок из горяче-парного мяса последнее в отжилованном виде сейчас же пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруются с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Сахар добавляется при смешивании со свиной. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике от 16 до 24 час. при температуре 2—4°С. Свинина употребляется в несоленом виде и измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении молока. Свинина в свежем виде после мясорубки измельчается и перемешивается на куптере совместно с говяжьим мясом; при этом на каждые 100 кг свинины прибавляется 2 кг 500 г соли и 100 г сахара; селитра не добавляется. В куптер добавляются 25 л молока, яйца и специи, указанные в рецептуре. Вода и лед не применяются.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются аппараты для дозировки и откручивания сосисок или измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сосисок при температуре 44—90°С в течение 30—120 мин. Для равномерного обжаривания сосиски подвешиваются на тонкие палки с интервалом в 3 см. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжаривания сосиски приобретают светлорозовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку. После этого сосиски вяжутся тонким шпагатом в пучки.

Варка. Обжаренные сосиски варятся паром или в воде при температуре 75—85°С в течение 20—25 мин. Достижение внутри батонов тем-

пературы в 65°С указывает на готовность сосисок.

Остывание. Сваренные сосиски остывают под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 4—6 час.

Замораживание. Предназначенные для длительного хранения или перевозок сосиски могут быть заморожены при температуре —10—16°С. Предназначенные к заморозке сосиски должны быть приготовлены только из горяче-парного, охлажденного или остывшего мяса. Мороженое сырье не употребляется. Дефростирование сосисок производится в кипящей воде в течение 5 мин.

Контроль качества готовой продукции. Остывшие сосиски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов путем органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сосиски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 12 ч. Мороженые сосиски хранятся в холодильниках при температуре не выше —8°С до 3 месяцев в коробках и ящиках из гофры, картона или дерева. В магазинах сосиски хранятся только в подвешенном состоянии при тех же условиях, как указано выше. При поступлении в продажу сосиски освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом с сосисками выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами собственными органами правил браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MILK FRANKFURTERS

Сосиски свиные высшего сорта

Сырье

Свинина полужирная	100 кг
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Селитра	20 „
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Мускатный орех или шалфей	30 „
<hr/>	
Итого	2 кг 700 г

Оболочка. Для производства свиных сосисок употребляются свиные или бараньи черева диаметром 24—26 мм.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 100%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сосисках не должно превышать 52%.

Качество сырья. Свиные сосиски готовят из первой классной по свежести остывшей или охлажденной свинины. Сырье с признаками замораживания для выработки свиных сосисок не допускается.

Обработка сырья. Свиное мясо выбирается с содержанием жира не менее 30%, освобож-

дается от соединительной ткани, хрящей и нарезаются на куски весом в 600 г.

Предварительное измельчение. Свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение. Измельченная свинина обрабатывается на куптере 3—5 мин. при добавлении соли, селитры и специй, указанных в рецептуре, а также воды или мелкодробленого льда в количестве не более 10% от веса свинины.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются аппараты для дозировки и откручивания сосисок или измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сосисок при температуре 44—70°С в течение 30—120 мин. Для равномерного обжаривания сосиски подвешиваются на тонкие палки с интервалом 3 см. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжарки сосиски приобретают светлорозовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку. После этого сосиски вяжутся тонким шпагатом в пучки.

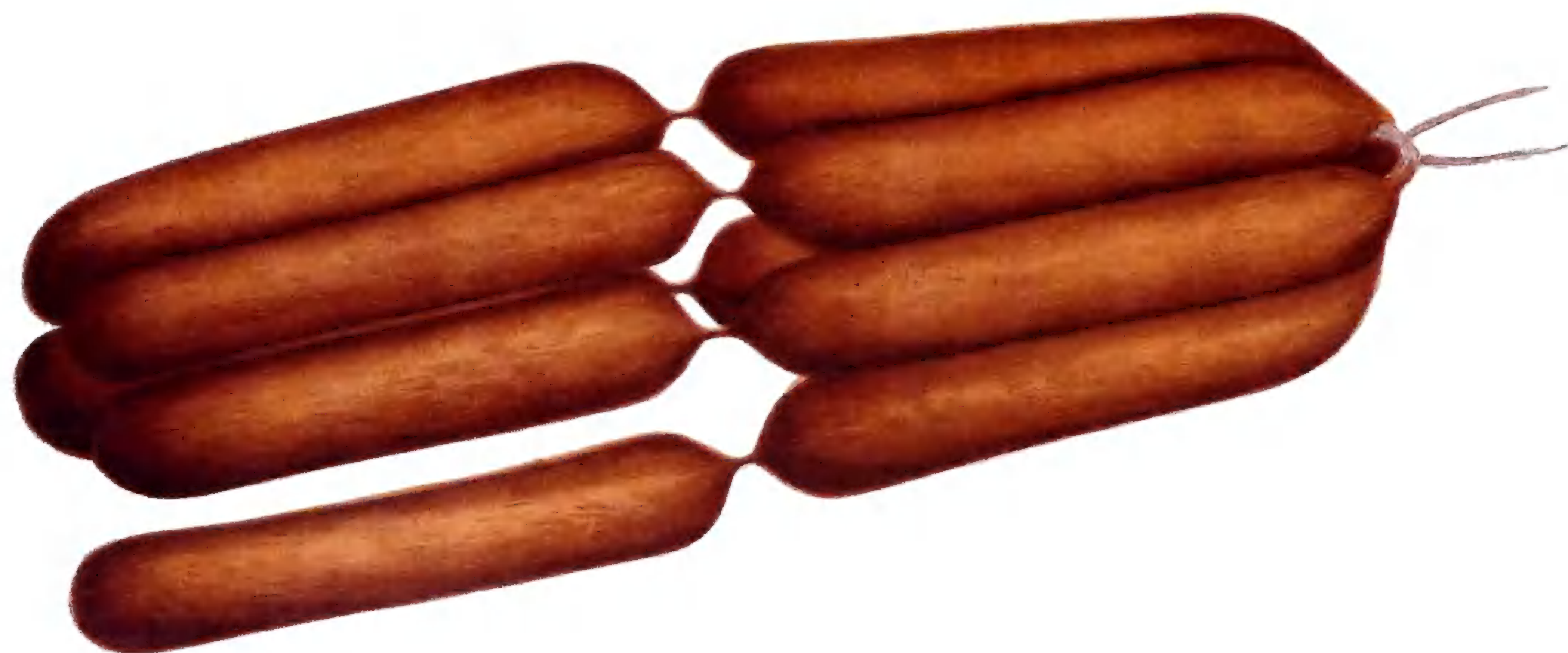
Варка. Обжаренные сосиски варятся паром или в воде при температуре 75—85°С в течение 20—25 мин. Достижение внутри батонов температуры в 68°С указывает на готовность сосисок.

Остывание. Сваренные сосиски остывают под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обычных помещениях при температуре 10—12°С в течение 4—6 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовые сосиски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сосиски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 12 час. При поступлении в продажу сосиски освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед блюдом с сосисками выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свинины, не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правил браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СОСИСКИ СВИНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PORK FRANKFURTERS

Сосиски русские первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	50 кг
Свинина жирная	50 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	750 г
Селитра		60 „
Сахар		100 „
Перец черный		50 „
Перец душистый		50 „
Мускатный орех		30 „
Итого	3 кг	40 г

Оболочка. Для производства русских сосисок употребляются бараньи или свиные узкие черева; кишки предварительно калибруются. Длина и вес батонов зависят от диаметра оболочки. Эта зависимость выражается следующим образом:

Диаметр (в мм)	Длина (в см)	Вес (в г)
16—18	15	35
18—20	15	40
20—22	12	35
22—24	12	45

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сосисках не должно превышать 65%.

Качество сырья. Русские сосиски готовятся из парного, охлажденного или остывшего говяжьего мяса, а также из мороженого, хранившегося в холодильниках не свыше 6 месяцев и не обнаруживающего признаков вторичного замораживания или порчи. Свинина для производства этих сосисок употребляется в охлажденном или мороженом виде, хранившаяся на холодильнике не свыше 6 мес.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Из обваленной от костей свинины удаляются соединительная ткань и хрящи, после чего она нарезается на куски весом в 600 г. Содержание жира в свинине не должно быть менее 50%.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. При выработке сосисок из горячего парного мяса последнее отжиливается и немедленно пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды и мелкодробленого льда. Сахар добавляется при смешивании со свининой. Измельченное мясо выдерживается (в пазах, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С. Свинина употребляется в несоленом виде и измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении мелкодробленого льда или холодной воды. Свинина после мясорубки измельчается и смешивается на куптере в течение 3—5 мин. с говяжьим мясом, при этом на каждые 100 кг свинины прибавляется 2 кг 500 г соли и 100 г сахара. В куптер добавляются специи, указанные в рецептуре.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются аппараты для дозирования и откручивания сосисок или измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сосисок при температуре 44—90° в течение 30—120 мин. Для равномерного обжаривания сосиски подвешиваются на тонкие палки с интервалом в 3 см. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжаривания сосиски приобретают розовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку; после этого сосиски вяжутся тонким шпагатом в пучки.

Варка. Обжаренные сосиски варятся паром или в воде при температуре 75—85°С в течение

20—25 мин. Достижение внутри батонов температуры в 68°С указывает на готовность сосисок.

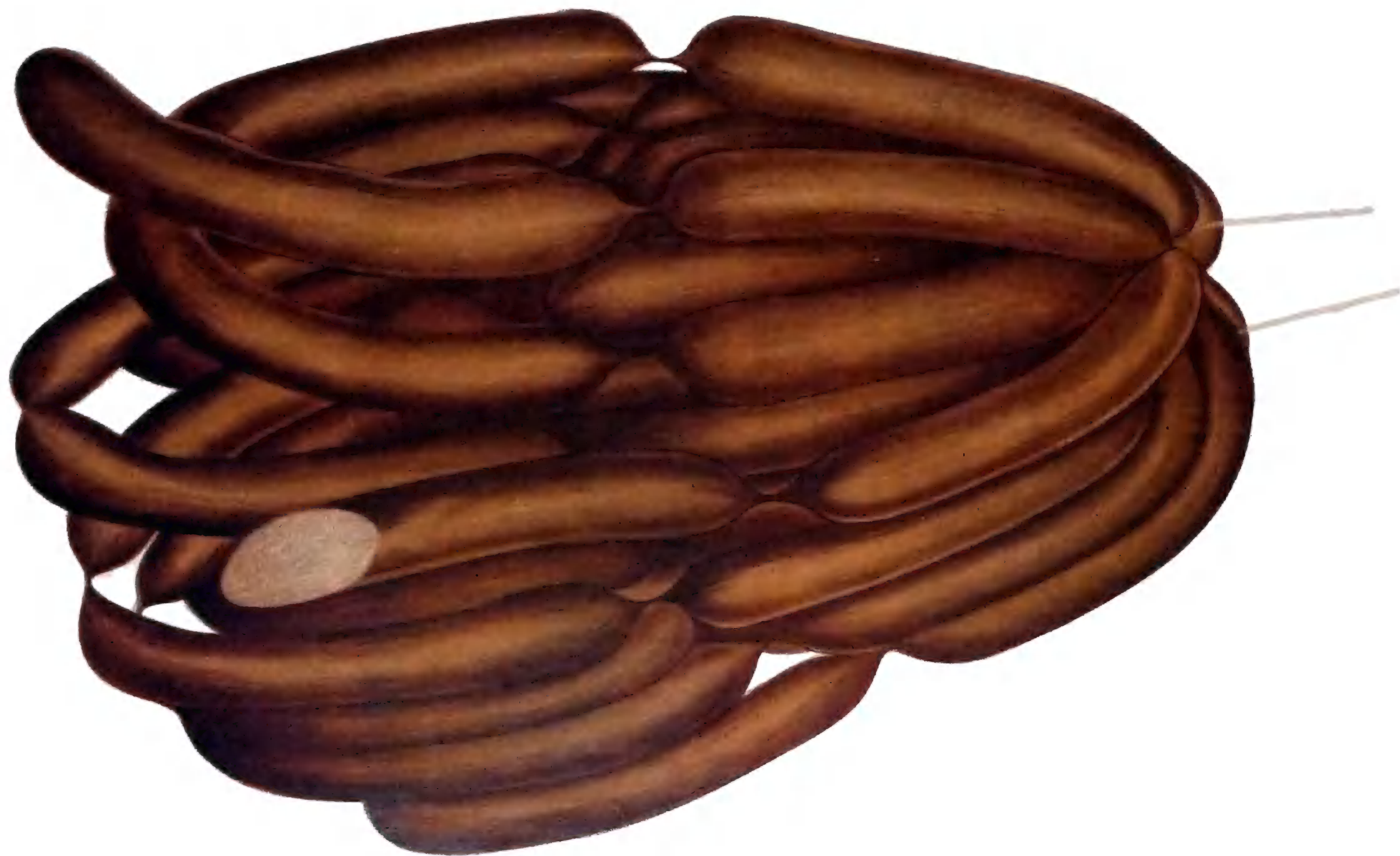
Остывание. Сваренные сосиски остывают под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 4—6 час.

Замораживание. Предназначенные для длительного хранения или перевозок сосиски могут быть заморожены при температуре —10—18°С в течение 10—24 час. В этом случае сосиски должны быть приготовлены только из горячего парного или охлажденного мяса. Дефростирование сосисок производится в кипящей воде в течение 5 мин.

Контроль качества готовой продукции. Остывшие сосиски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сосиски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 5°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 12 час. Мороженные сосиски хранятся в холодильниках при температуре не выше —8°С до 3 месяцев в коробках и ящиках из гофры, картона или дерева. В магазинах сосиски хранятся в подвешенном состоянии при тех же условиях, как указано выше. При поступлении в продажу сосиски освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом с сосисками выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правилам собственными органами правил браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СОСИСКИ РУССКИЕ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS RUSSIAN FRANKFURTERS

Сосиски говяжьи первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	40 кг
Мясо говяжье упитанных молодых животных 60 „	
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	500 г
Селитра		50 „
Сахар		200 „
Перец черный		50 „
Чеснок		65 „
Итого	2 кг	865 г

Оболочка. Для производства говяжьих сосисок употребляются бараньи русские черева диаметром 16—18 мм; длина батона—12 см, вес 30 г.

Выход готовых сосисок (остывших) к весу затраченного сырья составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сосисках не должно превышать 70%.

Качество сырья. Говяжьи сосиски вырабатываются из парного, охлажденного, остывшего или мороженого говяжьего мяса. Мясо молодых животных должно быть с жировыми отложениями (поливом) на поверхности туши. При условии доброкачественности сырья срок хранения его в холодильниках не ограничен.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от грубых жил и нарезается кусками в 400 г; при этом допускается оставление при мясной ткани мягких жилок и пленок не больше 6%. Обваленное от костей мясо молодых животных освобождается от соединительной ткани и хрящей (жир не удаляется) и крошится на куски весом в 600 г.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола

на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 50 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 ч. при температуре 3—4°C. При выработке сосисок из горяче-парного мяса последнее в отжилованном виде немедленно пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Сахар добавляется при перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается (в тазиках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на леднике в течение 16—24 час. при температуре 2—4°C.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 8—10 мин. при добавлении льда или холодной воды. В куптер добавляются специи, указанные в рецептуре, и производится смешивание.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются аппараты для дозировки и откручивания сосисок или измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сосисок при температуре 44—90°C в течение 20—120 мин. Для равномерного обжаривания сосиски подвешиваются на тонкие палки с интервалом в 3 см. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжаривания сосиски приобретают красный цвет и имеют совершенно сухую оболочку. После этого сосиски вяжутся тонким шпагатом в пучки.

Варка. Обжаренные сосиски варятся острым паром или в воде при температуре 75—85°C в течение 10—20 мин. Готовность определяется достижением внутри батонov температуры в 68°C.

Остывание. Сваренные сосиски остывают под душем или в помещениях с кондиционирова-

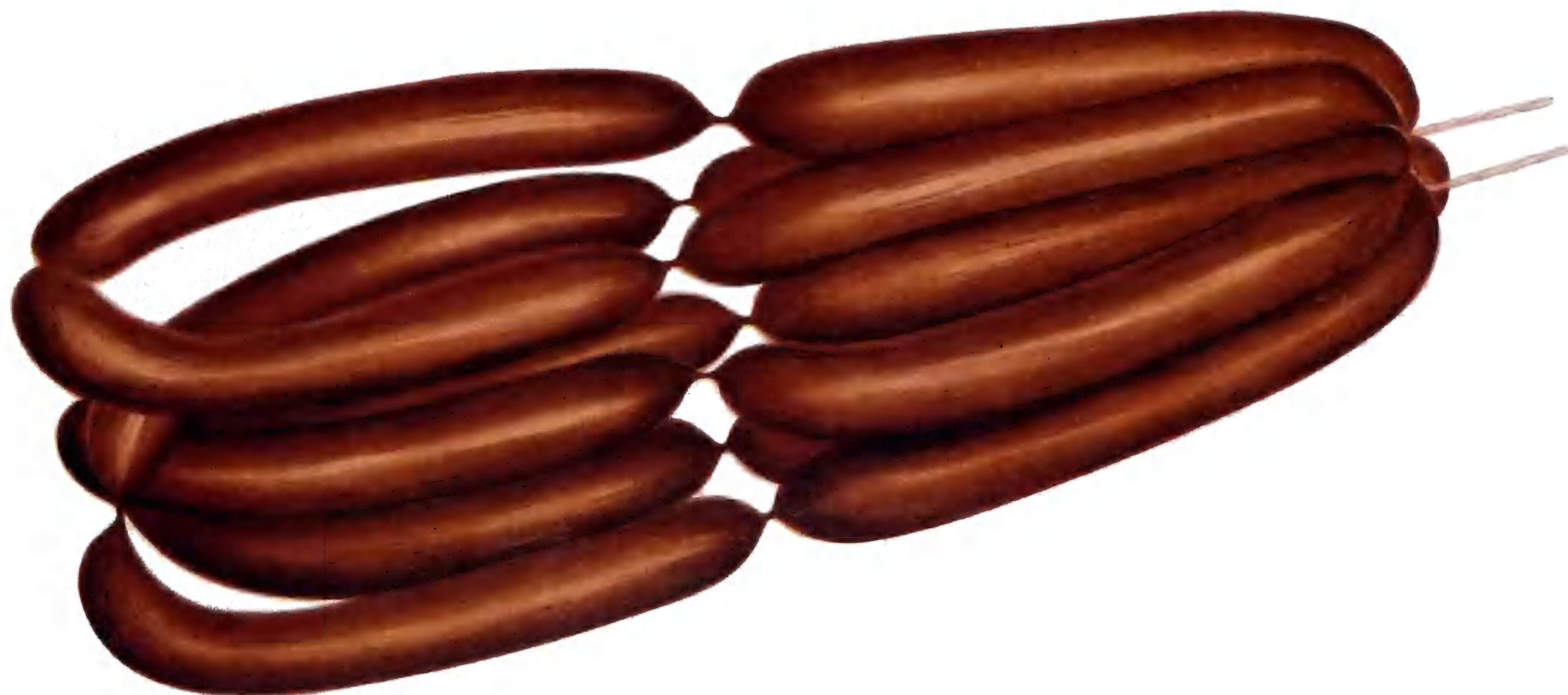
нием специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°C в течение 4—6 час.

Замораживание. Предназначенные для длительного хранения или перевозок сосиски могут быть заморожены при температуре —10—18°C в течение 10—24 час. В этом случае сосиски приготовляются только из горяче-парного, охлажденного или остывшего мяса. Мороженое сырье не употребляется. Дефростирование производится в кипящей воде в течение 5 мин.

Контроль качества готовой продукции. Готовые сосиски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонov посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сосиски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°C и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°C—не более 12 час. Мороженые сосиски хранятся в холодильниках при температуре не выше —5°C до 3 месяцев в коробках и ящиках из фсфры или дерева. При поступлении в продажу сосиски освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом с сосисками выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS BEEF FRANKFURTERS

Сосиски сырые первого сорта

Сырье

Свинина полужирная	90 кг
Мука пшеничная 75%,	10 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Сахар	100 „
Перец белый	50 „
Мускатный орех	50 „
<hr/>	
Итого	2 кг 700 г

Оболочка. Для производства сырых сосисок употребляются свиные средние черева или фарш фасуется в мерные стеклянные или бумажные банки, в которых и поступает в продажу.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 115%.

Влажность. Содержание влаги в сырых сосисках первого сорта не должно превышать 65%.

Качество сырья. Сырые сосиски готовятся из свежей незасоленной свинины в охлажденном, остывшем или мороженом виде. Использование постей свинины, без жировых отложений, для выработки сырых сосисок запрещается.

Обработка сырья. Свиное мясо после обвалки освобождается от соединительной ткани и хря-

щей и крошится на куски весом в 600 г. Содержание жира в свинине должно быть не менее 30%.

Измельчение. Свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 15—20 мм.

Перемешивание. Измельченная свинина в свежем несоленом виде помещается в смесительную машину; туда же прибавляется соль и сахар. В течение первых 5—7 мин. смесь перемешивается, после чего прибавляется мука, которая предварительно разводится в воде. Мука прибавляется постепенно по мере перемешивания фарша. Специи добавляются во время перемешивания в количестве, указанном в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются измерительные приспособления для откручивания сосисок равной длины.

Вязка. Сырые сосиски в пучки не связываются. В случае набивки в банки последние этикетруются.

Замораживание. Сырые сосиски в оболочке при необходимости могут быть заморожены при температуре —10—18°С в течение 6—12 час. Предназначенные к заморозке сосиски должны быть приготовлены из остывшего или охлажденного сырья. Замораживание фарша сырых сосисок не допускается.

Контроль качества готовой продукции. Сосиски после изготовления тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях сырые сосиски хранятся разложенными на противни или блюда при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 6 час. Мороженые сосиски хранятся в холодильниках при температуре не выше —8°С до 3 месяцев в коробках и ящиках из гофры, картона или дерева. В магазинах сосиски сохраняются в прохладном, сухом месте и реализуются в мороженом или остывшем виде. При продаже сосиски выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках в один ряд. Фарш в банках выставляется на прилавки под стеклом. Перед каждым блюдом с сосисками и банкой с фаршем выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свинины, не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается.



СОСИСКИ СЫРЫЕ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS RAW FRANKFURTERS

Сардельки вареные первого сорта

Сырье

Мясо говяжье второго сорта	58 кг
Свинина полужирная	40 „
Картофельная мука	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Кориандр	50 „	
Итого	3 кг 270 г	

Оболочка. Для производства сарделек употребляются свиные и говяжьи черева диаметром в 27—37 мм. Длина батонов 7 см, вес—50 г.

Выход готовых сарделек (остывших) к весу затраченного сырья составляет 115%.

Влажность. Содержание влаги в готовых сардельках не должно превышать 70%.

Качество сырья. Сардельки изготовляются из говяжьего мяса в парном, охлажденном, остывшем или мороженом виде; свинина употребляется в охлажденном и мороженом виде. При условии доброкачественности сырья срок хранения его в холодильниках не ограничен.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от грубых жил и жира и нарезается кусками в 400 г, при этом допускается оставление при мясной ткани мягких жилок и пленок не больше 20%. Обваленная и освобожденная от соединительной ткани и хрящей свинина нарезается на куски весом в 600 г. Свинина должна содержать не менее 30% жира.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. По-

солненное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. При выработке сарделек из горяче-парного говяжьего мяса последнее в опчилованном виде немедленно пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Сахар добавляется при перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается (в тазаках, слоем не более 15 см) в холодильнике или на льду в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С. Свинина употребляется в посоленном виде; измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 8—10 мин. при добавлении льда или холодной воды. Свинина после мясорубки измельчается и смешивается на куптере в течение 3—5 мин. с говяжьим мясом; при этом на каждые 100 кг свинины прибавляется 2 кг 500 г соли и 100 г сахара. В куптер добавляются специи, указанные в рецептуре.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). При набивке применяются измерительные приспособления для перевязки сарделек равной длины. Для выпуска попадающего в оболочку воздуха батонны накалываются в нескольких местах.

Вязка. Сардельки отделяются друг от друга посредством перегибания тонким шпагатом через каждые 7 см.

Обжаривание. После набивки производится обжаривание сарделек при температуре 44—90°С в течение 40—120 мин. Для равномерного обжаривания сардельки подвешиваются на тонкие палки с небольшими интервалами. Топливом служат сухие дрова и опилки лиственных пород. По окончании обжаривания сардельки приобретают розовый цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные сардельки варятся паром в воде при температуре 75—85°С в течение 25—

35 мин. Готовность определяется достижением внутри батоннов температуры в 68°С.

Остывание. Сваренные сардельки остывают под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом или в обыкновенных помещениях при температуре 10—12°С в течение 6—8 час.

Замораживание. Предназначенные для длительного хранения или перевозок сардельки могут быть заморожены при температуре —10—18°С в течение 10—24 час. В этом случае сардельки приготавливаются только из горяче-парного или охлажденного мяса. Дефростирование производится в кипящей воде в течение 10 мин.

Контроль качества готовой продукции. Готовые сардельки тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшие сардельки хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 5°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 12 час. Мороженые сардельки хранятся в холодильниках при температуре не выше —10°С до 3 месяцев в коробках и ящиках из гофры, картона или дерева. При поступлении в продажу сардельки освобождаются от шпагата и выкладываются на прилавки (не более двух пучков) на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом с сардельками выставляется табличка с указанием их названия, сорта, цены и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



САРДЕЛЬКИ ВАРЕННЫЕ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS COOKED SARDELLAS



Остывание сарделек и вареных колбас

ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

П О Л Т А В С К А Я	ВЫСШЕГО СОРТА
К Р А К О В С К А Я	» »
К И Е В С К А Я	» »
К У Р И Н А Я	» »
ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ	» »
У К Р А И Н С К А Я	ПЕРВОГО СОРТА
М И Н С К А Я	» »
К Р Ы М С К А Я	» »
Б А Р А Н Ь Я	» »
П О Л Ь С К А Я	ВТОРОГО СОРТА
Б А Р А Н Ь Я	» »
Л И Т О В С К А Я	ТРЕТЬЕГО СОРТА

Полтавская высшего сорта

<i>Сырье</i>	
Мясо говяжье первого сорта	30 кг
Свинина полужирная	30 „
Грудинка свиная	40 „
Итого	
	100 кг

<i>Специи</i>	
Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	60 „
Перец душистый	50 „
Чеснок	65 „
Итого	
	3 кг 325 г

Оболочка. Для производства полтавской колбасы употребляются прямые и ободочные говяжьи кишки (круга № 2, 3 и 4), говяжьи пищеводы, а также шитые и искусственные оболочки.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 45%, а в предназначенной к перевозке на большие расстояния—40%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном и мороженом виде; свинина — в охлажденном и мороженом виде с содержанием не менее 30% жира; грудинка—с содержанием 25% мясной ткани—употребляется в свежемороженом виде. Дважды замороженное мясо в производство не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и режется на куски весом до 400 г. Свинина освобождается от хрящей и жилок. Грудинка нарезается пластинками шириной 5—6 мм и длиной 25—30 мм.

Предварительное измельчение. Жилованное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4° С. Свинина засаливается в кусках, так

же, как говяжье мясо, и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4° С.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на култпере в течение 3—5 мин. при незначительном добавлении холодной воды или мелкодробленого льда. Свинина измельчается на кусочки в 8 мм на скоростной или в мясорубке. Отгружаемые колбасы на култпере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенная грудинка вместе с указанными в рецептуре специями смешиваются в смесительной машине до образования связанной однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батоны вяжутся тонким шпагатом. При длине батончиков в 40—50 см делается одна перевязка посредине, при меньшей длине батоны не перевязываются.

Осадка. После вязки батоны подвергаются осадке в течение 4 час. при температуре 10—12° С.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батончиков при температуре 60—90° С в течение 40 мин. В камеры подвешиваются батончики одинакового размера и длины с интервалом не менее 10 см. По окончании обжаривания батончики приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. После обжаривания батончики варятся паром или в воде при температуре 70—80° С около 60 мин. Достижение внутри батона температуры в 68° С указывает на готовность колбасы.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в помещениях с кондиционируемым специальными приборами воздухом при температуре не выше 12° С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая полтавская колбаса помещается в копильные и обжарочные камеры для копчения горячим дымом при температуре 35—50° С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения полтавская колбаса, предназначенная для отгрузки, сушится при температуре 12—15° С в помещениях с хорошим обменом воздуха; срок сушки—от 2 до 4 суток. Готовность продукта определяется по его влажности.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батончиков посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Полтавская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16° С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6° С и относительной влажности воздуха 75% полтавская колбаса, упакованная в ящики, может сохраняться не более 20 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок, протирается сухими чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса сохраняется в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами государственными органами правилами браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



ПОЛТАВСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE POLTAVA SAUSAGE

Краковская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	30 кг
Свинина полужирная	40 „
Грудинка свиная	30 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	60 „	
Перец душистый	50 „	
Чеснок	65 „	
Итого	3 кг 325 г	

Оболочка. Для производства краковской колбасы высшего сорта употребляются говяжьи черева экстра и широкие, а также широкие свиные черева.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 45%, а в предназначенной к перевозке на большие расстояния—40%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном и мороженом виде; свинина—в охлажденном и мороженом виде с содержанием не менее 30% жира; грудинка—с содержанием 25% мясной ткани—употребляется в свежем виде. Дважды замороженное мясо в производство не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и режется на куски весом до 400 г. Свинина освобождается от хрящей и жилок. Грудинка свежая крошится на кубики в 12 мм вручную, а в подмороженном виде—на скоростной или шпигорезке.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг

соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°С. Свинина засаливается в кусках, так же, как говяжье мясо, и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. при незначительном добавлении льда или холодной воды. Свинина измельчается на кусочки в 12 мм на скоростной или в мясорубке. Отгружаемые колбасы на куптере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошеная грудинка смешиваются в смесительной машине со шпиготом и специями, указанными в рецептуре, до образования связанной однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батоны вяжутся тонким шпагатом кольцами, диаметр кольца—10, 15 и 20 см.

Осадка. После вязки батоны подвергаются осадке в течение 4 час. при температуре 10—12°С.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батонов при температуре 60—90°С до 40 мин. В камеры подвешиваются одинаковые батоны с интервалом не менее 5 см. По окончании обжаривания батоны приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. После обжаривания батоны варятся паром или в воде при температуре 70—80°С около 60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре не выше 12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая краковская колбаса подвергается копчению горячим дымом при температуре 35—50°С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения краковская колбаса, предназначенная для отгрузки, сушится при температуре 12—18°С в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки—от 2 до 4 суток. Готовность продукта определяется по его влажности.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Краковская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток. В охлаждаемых помещениях колбаса, упакованная в ящики, хранится при температуре не выше 6°С до 20 суток; более длительное хранение не рекомендуется во избежание большого высыхания. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках не более семи-восьми колец высотой. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии, в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилам собственными органами правил браковки, запрещается. Нитриты применяются по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



КРАКОВСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CRACOW SAUSAGE

Киевская высшего сорта

Сырье

Свинина нежирная	42 кг
Свинина полужирная	18 „
Грудинка свиная или жирные обрезки с окоороков и лопаток	40 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг — г
Селитра	30 „
Сахар	100 „
Перец черный	60 „
Перец душистый	50 „
Чеснок	65 „
Итого	3 кг 305 г

Оболочка. Для производства киевской колбасы употребляются свиные широкие черева, тщательно очищенные от жира, с плотной мышечной тканью.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 45%, а в предназначенной к перевезке на большие расстояния — 40%.

Качество сырья. Для приготовления киевской колбасы употребляется остывшая, охлажденная или мороженая свинина. Дважды замороженное сырье не допускается. Грудинка и обрезки от окоороков и лопаток отбираются с содержанием мясной ткани в 40%.

Обработка сырья. Нежирная свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и жилок и нарезается кусками в 400 г. Грудинка свежая крошится на кубики в 12 мм вручную, а в замороженном виде — на скоростной или шингоровской.

Предварительное измельчение. Нежирная и полужирная свинина засаливается в кусках; для

засола на 100 кг свинины употребляется 2 кг 750 г соли, 50 г селитры и 100 г сахара. Посоленная свинина выдерживается при температуре 3—4°С в течение 48—72 час. Выдержанная в кусках свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм.

Перемешивание. Измельченная свинина и крошенная грудинка или обрезки с окоороков смешиваются с указанными в рецептуре специями в смесительной машине в течение 7—10 мин. без добавления воды до образования связанной однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон длиной в 20 см откручиваются наподобие сосисок и завязываются тонким шпагатом на концах.

Осадка. После вязки батон подвергается осадке в течение 4 час. при температуре 10—12°С.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батон при температуре 60—90°С около 40 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батон одинакового диаметра и длины с интервалом не менее 5 см друг от друга. По окончании обжаривания батон приобретает розовый цвет и имеет совершенно сухую оболочку.

Варка. После обжарки батон варится паром или в воде при температуре 70—80°С от 30 до 45 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем в течение 3—5 час. или в камере при температуре не выше 12°С.

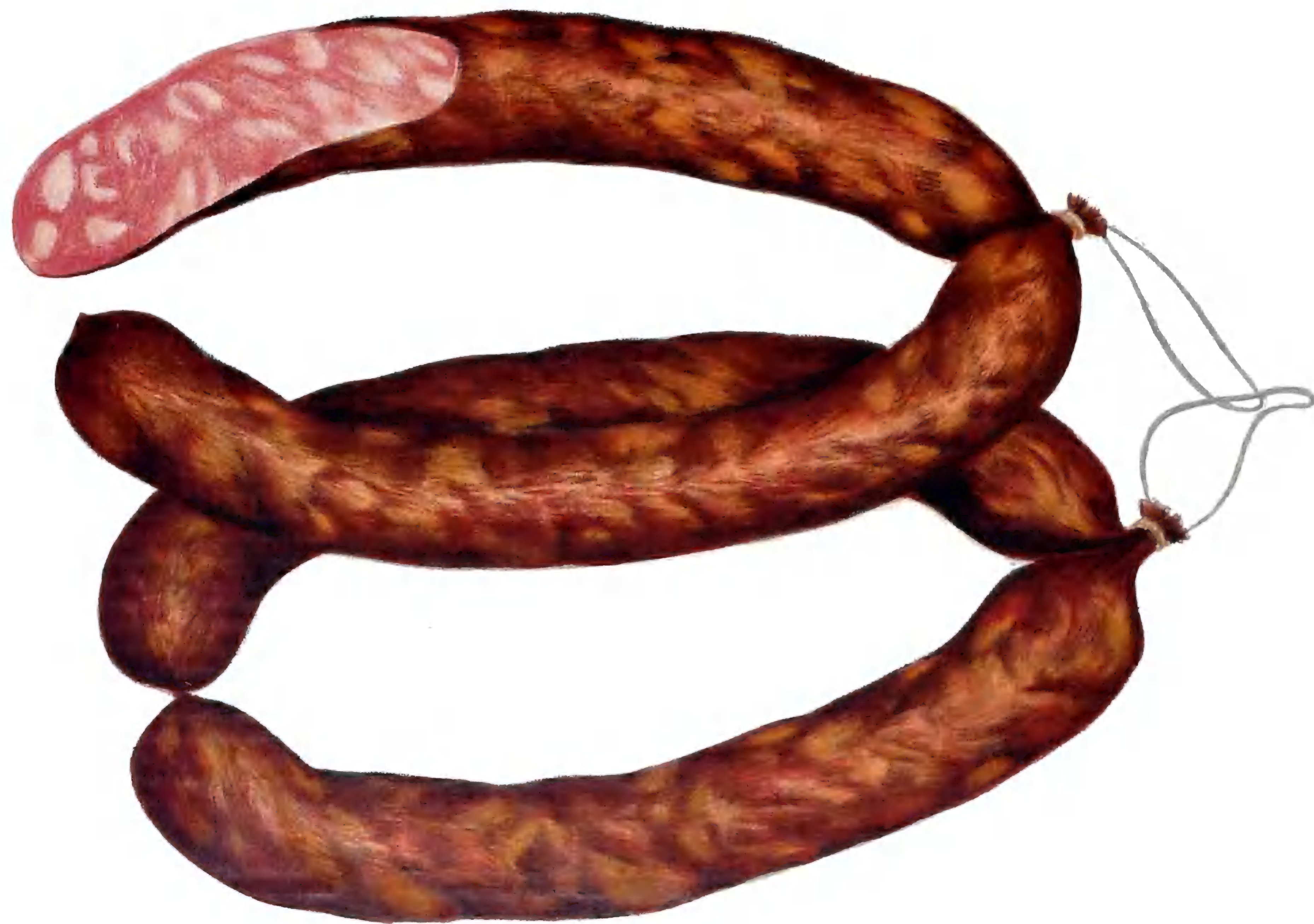
Копчение. Остывшая колбаса подвергается копчению горячим дымом при температуре 35—50°С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения киевская колбаса сушится при температуре 12—18°С в течение 2—4 суток.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Киевская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях колбаса, упакованная в ящики, может храниться при температуре не выше 6°С и относительной влажности воздуха 75% около 20 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок, протирается сухими чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и свинины, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



КИЕВСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE KIEV SAUSAGE

Куриная высшего сорта

Сырье

Мясо куриное	55 кг
Мясо гусиное	20 „
Шпиг свиной твердый	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	100 „	
Перец белый молотый	60 „	
Перец душистый молотый	50 „	
Итого	3 кг 260 г	

Оболочка. Для производства куриной полукопченой колбасы употребляются говяжьи круга № 1 и 2.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Куриная полукопченая колбаса готовится из абсолютно свежего куриного и гусиного мяса от нежирных полномясных кур и гусей. Шпиг свиной твердый употребляется только в свежем слабосоленом виде. Шпиг должен быть белого цвета, плотной консистенции. Соль и специи перед употреблением тщательно просеиваются, а специи кроме того размалываются самым тонким помолом.

Обработка сырья. Тушки кур и гусей, поступающие для обработки, охлаждаются или размораживаются (если они были заморожены). Затем производится отделение мяса от костей. После этого куриный и гусиный жир тщательно отделяется от мяса, так как для изготовления

колбасы употребляется исключительно чистая куриная и гусиная мышечная ткань. Свиной шпиг нарезается кубиками в 4—5 мм.

Посола и измельчение. Перед измельчением куриное и гусиное мясо засаливается смесью соли, селитры и сахара. В посоле куриное мясо выдерживается 36 час., а гусиное—48 час. при температуре 2—4° С. После посола куриное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, а гусиное—в мясорубке или скорорезке на кусочки в 10—16 мм. Измельченное куриное мясо обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. при добавлении мелкодробленого льда или холодной воды.

Перемешивание. Измельченное куриное и гусиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигом и специями до равномерного распределения шпига в мясе и образования связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом одной перевязкой посредине.

Обжаривание производится при температуре 60—90° С в течение 30—60 мин. Для равномерного обжаривания в камеры подвешиваются одинаковые батонны с интервалом не менее 10 см один от другого. По окончании обжаривания батонны приобретают светложелтый цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся в воде при температуре 75—80° С в течение 30—60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68° С.

Остывание. После варки колбаса остывает под душем или в камерах при температуре 10—12° С в течение 3—5 час.

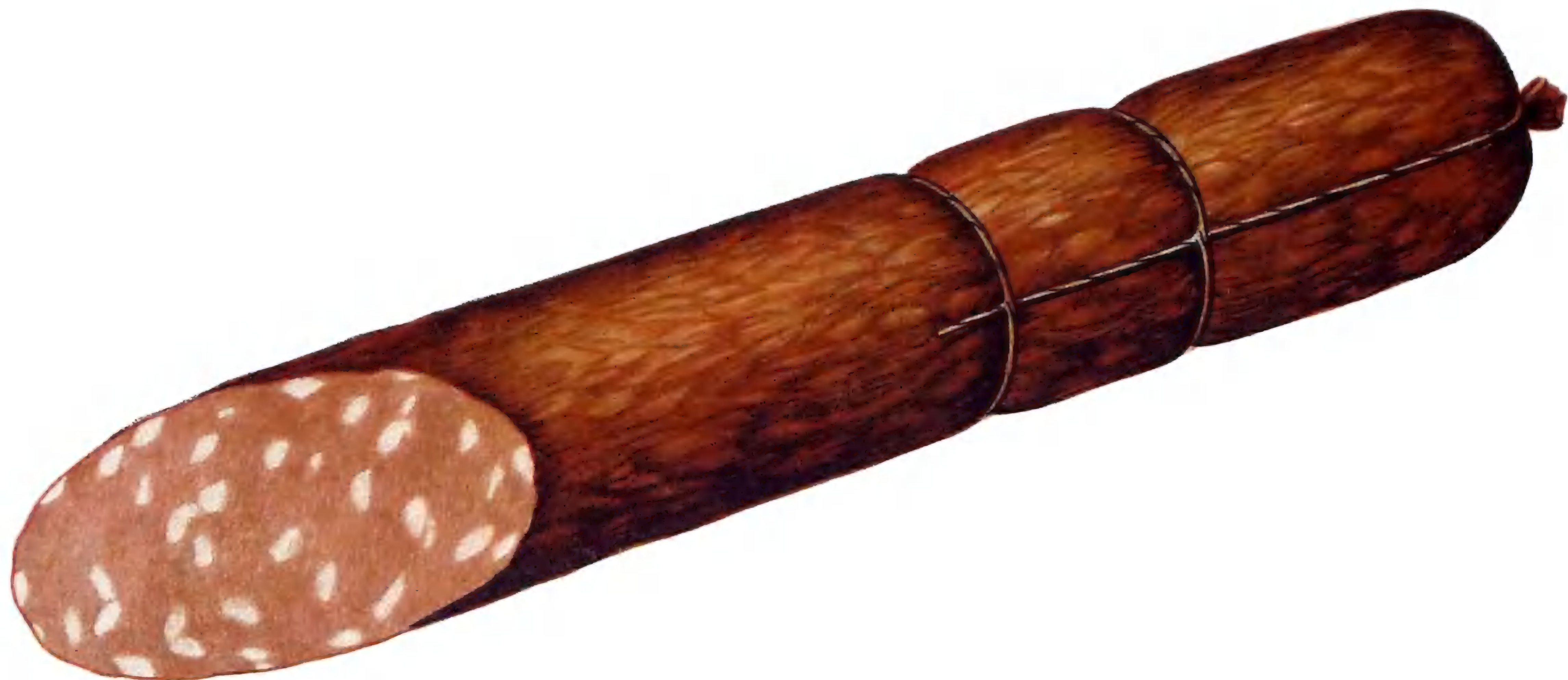
Копчение. Остывшая колбаса подвергается копчению горячим дымом в течение 12—24 час. при температуре 40—45° С.

Сушка. После копчения куриная колбаса сушится от 3 до 5 суток при температуре 12—18° С в помещениях с хорошим обменом воздуха.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии колбаса сохраняется при температуре не выше 16° С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 4° С и относительной влажности воздуха 75% куриная колбаса, упакованная в ящики, может храниться не более 20 суток. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концы кишек протираются сухими чистыми полотенцами и выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилами браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



КУРИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SEMI-SMOKED CHICKEN SAUSAGE

Охотничьи колбаски высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	30 кг
Свинина нежирная	10 „
Свинина полужирная	35 „
Шпиг полутвердый свиной	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг — г
Селипра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Корица	50 „
Чеснок	75 „
Итого	3 кг 325 г

Оболочка. Для производства охотничьих колбасок употребляются бараньи черева диаметром 18—20 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовых колбасках не должно превышать 35%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном, остывшем и мороженом виде; свинина в охлажденном и замороженном виде. Шпиг отбирается с лопаток, боков и от грудно-брюшной части, употребляется в свежесоленом виде. Свинина, хранившаяся более 3 месяцев, или дважды замороженное мясо в производство не допускаются.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Свинина освобождается от жира, хрящей и соединительной ткани; полужирная свинина также освобождается от хрящей и соединительной ткани и должна содержать не менее 30% жира. Шпиг крошится на кубики в 4 мм.

Предварительное измельчение. Жилованное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на

каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селипры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается в кусках и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°С. Для посола на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 100 г сахара и 30 г селипры.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на купере в течение 3—5 мин. при незначительном добавлении холодной воды или мелкодробленого льда. Нежирная свинина измельчается так же, как говяжье мясо, но не куперуется; полужирная свинина измельчается на кусочки в 8 мм на скорезке или в мясорубке; в первом случае измельчение ведется в замороженном виде.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенный шпиг смешиваются в смесительной машине с указанными в рецептуре специями до получения однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Кручение. Наполненные фаршем кишечные оболочки откручиваются батончиками до 20 см длины каждый и навешиваются на копильные палки вперевеску.

Обжаривание производится при температуре 60—90°С около 30 мин. Для получения равномерного обжаривания на палки навешиваются батонны одинакового диаметра с интервалом не менее 3 см один от другого. По окончании обжаривания батонны приобретают яркокрасный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 75—80°С около 30 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренные колбаски остывают под душем или в камерах при температуре 12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшие охотничьи колбаски копятся горячим дымом при температуре 35—50°С в течение 8—12 час.; в последние 2 часа подача дыма прекращается.

Сушка. После копчения охотничьи колбаски подвергаются сушке в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки 2—3 суток при температуре 12—18°С. Готовые высушенные охотничьи колбаски связываются в пачки весом в 2 кг; пачка связывается поперечно в двух местах около концов.

Контроль качества готовой продукции. Готовые колбаски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Охотничьи колбаски хранятся в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 15 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях сухие колбаски, упакованные в ящики, могут храниться при температуре 6°С и относительной влажности воздуха 75% до 20 суток. При поступлении в продажу колбаски протираются сухими чистыми полотенцами и выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаски хранятся в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Ниприп применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE HUNTERS' SAUSAGE

Украинская первого сорта

Сырье

Мясо говядины второго сорта	50 кг
Свинина полужирная	25 „
Грудинка свиная или жирные обрезки с окороков и лопаток	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	75 „	
Корица	50 „	
Итого	3 кг 345 г	

Оболочка. Для производства украинской колбасы употребляются говяжьи прямые кишки (круга № 1 и 2), пищеводы (пикала), свиные гузники и свиные кишки прямой формы.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в украинской колбасе первого сорта не должно превышать 48%, а в предназначенной к перевозке на большие расстояния — 43%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном, остывшем и мороженом виде; свинина — в охлажденном или мороженом виде с содержанием не менее 30% жира. Грудинка и обрезки употребляются с содержанием мясной ткани в 25%. Дважды замороженное мясо в производство не допускается. Для украинской колбасы допускается использование как говяжьего, так и свиного соленого мяса.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от грубых жил, жира и хрящей и режется на куски весом в 400 г, причем соединительная ткань и мягкие пленки оставляются. Свинина освобождается от хрящей и жилок. Грудинка крошится на кубики в 6 мм — на скоростной или шингрезке.

Предварительное измельчение и посол. Жилнованное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается в кусках и выдерживается 48—72 час при температуре 3—4°С. Для посола на каждые 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куттере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается на кусочки в 8 мм в мясорубке или на скоростной. Отгружаемые колбасы на куттере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенная грудинка смешиваются в смесительной машине с указанными в рецептуре специями до получения однородной связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом без перевязок, длина батона — от 15 до 35 см.

Осадка. После вязки батон подвергается осадке при температуре не выше 10—12°С в течение 4 час.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батон при температуре 60—90°С в течение 40 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются одинаковых размеров батон с интервалом не менее 5 см один от другого. По окончании обжаривания батон приобретает яркий красный цвет и имеет совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батон варятся паром или в воде при температуре 70—80°С в течение 30—60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температур в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре 10—12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая колбаса коптится горячим дымом в течение 12—24 час. при температуре 35—50°С.

Сушка. После копчения украинская колбаса, предназначенная для отгрузки, сушится при температуре 12—18°С в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки — от 2 до 4 суток.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Украинская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлажденных помещениях при температуре не выше 6°С и относительной влажности воздуха 75% украинская колбаса, упакованная в ящики, может храниться до 20 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок, пропирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих или связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами, запрещается. Неприемлемо применение по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



УКРАИНСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS UKRAINIAN SAUSAGE

Минская первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	30 кг
Мясо говяжье вышесредней и жирной упитанности	68 „
Картофельная мука	2 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	60 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	100 „	
Чеснок	100 „	

Итого . . . 3 кг 360 г

Оболочка. Для производства минской колбасы употребляются говяжьи круга № 1 и 2, пищеводы и говяжьи сшитые оболочки.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в минской колбасе первого сорта не должно превышать 52%.

Качество сырья. Говяжье мясо первого сорта употребляется в парном, охлажденном, остывшем или мороженом виде. Вышесреднее и жирное говяжье мясо выбирается преимущественно от передней части говяжьей туши. Дважды замороженное мясо в производство не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и хрящей и режется на куски весом до 400 г. Жирное и вышесреднее мясо освобождается от хрящей и жил. При жиловке жир не удаляется.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное мясо первого сорта измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается при температуре 3—4°С. Жирное мясо засаливается таким же образом в кусках и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное жилованное мясо первого сорта вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куттере в течение 4—5 мин. при добавлении незначительного количества холодной воды или дробленого льда. Жирное мясо измельчается на кусочки величиной в 8 мм на скорорезке или в мясорубке. Отгружаемые колбасы на куттере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное мясо смешивается в смесительной машине со специями и картофельной мукой до получения однородной связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батонны вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом с одной перевязкой, длина батоннов—15, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Готовые батонны подвергаются осадке в камерах с температурой не выше 10—12°С в течение 4 час.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батоннов при температуре 60—90°С в течение 30—60 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батонны одинаковых размеров с интервалом не менее 5 см один от другого. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжаривания батонны приобретают яркочерный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 70—85°С от 40 до 80 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре 10—12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая колбаса коптится горячим дымом при температуре 40—45°С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения минская колбаса сушится в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки—3—5 суток при температуре 12—18°С.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Минская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% минская колбаса, упакованная в ящики, может храниться не более 15 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, пропихивается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%. Вместо вышесреднего и жирного мяса допускается применение жирного жилованного мяса.



МИНСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS MINSK SAUSAGE

Крымская первого сорта

Сырье

Мясо конское или верблюжье первого сорта	60 кг
Мясо конское или верблюжье второго сорта	17 „
Сало курдючное	20 „
Мука карпофелъная	3 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селипра	100 „	
Сахар	200 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	65 „	

Итого . . . 3 кг 415 г

Оболочка. Для производства крымской колбасы употребляются конские или говяжьи черева.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в крымской колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Свежее или соленое конское и верблюжье мясо употребляется в охлажденном, остывшем или мороженом виде; курдючное сало должно быть свежесоленым. Дважды замороженное мясо в производстве не допускается.

Обработка сырья. Конское или верблюжье мясо освобождается от грубых жил, жира и хрящей и режется на куски весом до 400 г. Курдючное сало крошится на кубики в 6—8 мм.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г

селипры и 200 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4° С.

Вторичное измельчение. Посоленное мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. при добавлении незначительного количества воды или дробленого льда. Отгружаемые колбасы на куптере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное конское мясо и крошенный курдюк смешиваются в смесительной машине с указанными в рецептуре специями до получения однообразной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом кольцами диаметром—10, 15 и 20 см.

Осадка. Батонны следует помещать для осадки в камеру с температурой не выше 10—12° С на 4—6 час.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батоннов при температуре 60—90° С в течение 40—80 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеру подвешиваются батонны одинакового размера с интервалом не менее 5 см один от другого.

Варка. Обжаренные батонны варятся паром или в воде при температуре 70—85° С в течение 40—80 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68° С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре не выше 12° С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая колбаса коптится горячим дымом при температуре 40—45° С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения крымская колбаса, предназначенная к отгрузке, сушится при температуре 12—18° С в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки—от 3 до 5 суток.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Крымская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16° С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 4° С и относительной влажности воздуха 75% крымская колбаса, упакованная в ящики, может храниться не более 15 суток. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление конского или верблюжьего мяса и курдюка, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



КРЫМСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS CRIMEAN SAUSAGE

Баранья первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	15 кг
Мясо баранье	85 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	100 „	
Перец черный	100 „	
Чеснок	100 „	
<hr/>		
Итого	3 кг 300 г	

Оболочка. Для производства бараньей колбасы употребляются говяжьи черева всех размеров за исключением узких.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе допускается не свыше 50%, а для предназначенной к перевозке на большие расстояния—45%.

Качество сырья. Говяжье и баранье мясо употребляется в охлажденном или мороженом виде. Баранина может быть от животных средней, вышесредней и жирной упитанности. Дважды замороженное мясо в производство не допускается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил и соединительной ткани и режется на куски весом до 400 г. Баранина после обвалки освобождается от жил и соединительной ткани и нарезается на куски; при этом поверхностный и межмышечный жир не удаляется.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли и 100 г селитры. Посоленное мясо выдерживается 48—72 час. при температуре 3—4°С. Баранина засаливается в кусках и

выдерживается 48—72 час. при температуре 3—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на култере в течение 3—5 мин. при незначительном добавлении льда или холодной воды. Баранина измельчается на кусочки в 6—10 мм в мясорубке или на скоростной резке. Отгружаемые колбасы на култере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и баранье мясо смешивается в смесительной машине со специями, указанными в рецептуре, до получения однообразной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом кольцами, диаметр кольца 10—15 см.

Осадка. Батон подвергается осадке в камерах с температурой 10—12°С в течение 4—6 час.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание батончиков при температуре 60—90°С в течение 30—60 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батончики одинаковых размеров с интервалом не менее 5 см один от другого. Топливом служат сухие дрова лиственных пород. По окончании обжаривания батончики приобретают яркокрасный цвет и имеют совершенно сухую оболочку.

Варка. Обжаренные батончики варятся паром или в воде при температуре 70—85°С в течение 40—80 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре не выше 12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая баранья колбаса коптится горячим дымом при температуре 40—45°С в течение 12—24 час.; в последние 3 часа подача дыма прекращается.

Сушка. После копчения баранья колбаса, предназначенная к отгрузке, сушится в течение 3—5 суток при температуре 12—18°С.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батончиков посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Баранья колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; в охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6°С колбаса, упакованная в ящики, может храниться 20 суток; более длительное хранение не рекомендуется во избежание большого высыхания. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по семи-восемь колец высотой. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего мяса и баранины, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



БАРАНЬЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS MUTTON SAUSAGE

Польская второго сорта

Сырье

Мясо говяжье второго сорта	60 кг
Свинина полужирная	25 „
Грудинка свиная или курдючное сало	15 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра		75 „
Сахар		100 „
Перец черный		50 „
Чеснок		80 „
<hr/>		
Итого	3 кг	305 г

Оболочка. Для производства польской колбасы употребляются узкие, средние и широкие говяжьи и свиные черева.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в польской колбасе второго сорта не должно превышать 50%, а в предназначенной к перевозке на большие расстояния—45%.

Качество сырья. Говяжье мясо употребляется в парном, охлажденном, остывшем или мороженом виде; допускается использование соленого говяжьего и свиного мяса, а также мяса кабана. Свинина—охлажденная или мороженная—должна содержать не менее 30% жира. Курдючное сало или грудинка употребляются в свежем или соленом виде.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от грубых жил и хрящей и режется на куски весом в 400 г, причем соединительная ткань и мягкие пленки оставляются. Курдючное сало или грудинка режется на кубики в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное говяжье мясо измельчается в мясорубке

с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается при температуре 3—4°С в течение 48—72 час. Свинина засаливается в кусках и выдерживается при температуре 3—4°С в течение 48—72 час. Для посола на каждые 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 3—5 мин. с добавлением холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается на кусочки в 8 мм на скоростной или в мясорубке. Отгружаемые колбасы на куптере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенный жир смешиваются в смесительной машине с указанными в рецептуре специями до получения однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батончики вяжутся тонким шпагатом кольцами, диаметр колец 10, 15 и 20 см.

Осадка. После вязки батончики следует помещать для осадки в камеры с температурой не выше 10—12°С на 4 часа.

Обжаривание. После осадки производится обжаривание колбас при температуре 60—90°С в течение 40 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются одинаковые батончики с интервалом не менее 5 см один от другого.

Варка. Обжаренные батончики варятся паром или в воде при температуре 70—85°С в течение 30—60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре 10—12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая колбаса коптится горячим дымом в течение 12—24 час. при температуре 35—50°С.

Сушка. После копчения польская колбаса, предназначенная к отгрузке, сушится при температуре 12—18°С в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки—2—4 суток.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батончиков посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Польская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% польская колбаса, упакованная в ящики, может храниться не более 15 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилам, запрещается. Ниприп применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



ПОЛЬСКАЯ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS POLISH SAUSAGE

Баранья второго сорта

Сырбы

Мясо говяжье второго сорта	10 кг
Мясо баранье, домашних или диких коз	80 „
Сало курдючное	10 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селифра	100 „	
Перец черный	100 „	
Чеснок	100 „	
Итого	3 кг 300 г	

Оболочка. Для производства бараньей колбасы употребляются средние и узкие говяжьи черева.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 52%, а в предназначенной к перевозке на большие расстояния—47%.

Качество сырья. Говяжье, баранье и козье мясо и курдючное сало употребляются в свежем и соленом виде. Баранье или козье мясо должно быть без жировых отложений.

Обработка сырья. Говяжье, баранье и козье мясо освобождается от грубых жил и хрящей и нарезается кусками весом до 400 г каждый. Курдючное сало крошится на кубики в 6—8 мм.

Предварительное измельчение и посол. Жированное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, и 100 г селифры. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4 С.

В случае выработки колбасы из соленого мяса последнее вымачивать не солился.

Вторичное измельчение. Посоленное мясо вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на кушнере в течение 5—5 мин. при незначительном добавлении льда или холодной воды. Ошпариваемые колбасы на кушнере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное мясо и крошеный курдюк смешиваются в смешивальной машине со специями, указанными в рецептуре до получения однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в башон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Башоны вяжутся тонким шпагатом кольцами диаметром от 5 до 15 см.

Обжаривание. После вязки производится обжаривание башонов при температуре 60—90 С в течение 30—60 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются башоны одинакового размера с интервалом не менее 5 см один от другого.

Варка. Обжаренные башоны варятся паром или в воде при температуре 70—85 С в течение 40—80 мин. Готовность определяется достижением внутри башона температуры в 68 С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре не выше 12 С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая баранья колбаса коптится горячим дымом при температуре 40—45 С в течение 12—24 час.

Сушка. После копчения баранья колбаса, предназначенная к перевозкам, сушится в течение 2—4 суток, при температуре 12—18 С.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных башонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Баранья колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16 С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток. В охлаждаемых помещениях колбаса, упакованная в ящики, может храниться при температуре не выше 6 С до 20 суток; более длительное хранение не рекомендуется во избежание большого высыхания. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, промывается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по семь-восемь колец высотой. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего, бараньего, козьего мяса и курдючного сала, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход ошпариваемых колбас уменьшается на 5%.



БАРАНЬЯ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS MUTTON SAUSAGE

Литовская претвего сорта

Сырве

Мясо говяжье с голов	30 кг
Мясо диафрагм	10 „
Мясо говяжьих и свиных сердец	20 „
Мясо со свиных голов	40 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	100 „	
Перец чернй	50 „	
Чеснок	100 „	
Итого	3 кг 320 г	

Оболочка. Для производства литовской колбасы употребляются узкие и средние свиные и говяжьи черева.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 75%.

Влажность. Содержание влаги в литовской колбасе не должно превышать 52%.

Качество сырья. Говяжье и свиное головное мясо, сердца и диафрагмы должны быть свежими; употребляются в парном, остывшем, охлажденном или мороженом виде. Допускается употребление соленого говяжьего мяса и сердец, а также замена диафрагмы мясом говяжьих голов.

Обработка сырья. Головное говяжье и свиное мясо освобождается от грубых жил и жира, а свиное—еще дополнительно от пятачков и клейдающих частей (шкура); с сердец удаляются жировые отложения и жилы, с диафрагмы—крупные серозные оболочки; после этого все сырье режется на куски весом в 400 г.

Предварительное измельчение. Жированное говяжье сырье измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли,

100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное сырье выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свиное головное мясо засаливается в кусках и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°С. Для посола на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 100 г сахара и 30 г селитры.

Вторичное измельчение. Посоленное говяжье сырье вторично измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на култере в течение 5—8 мин. при незначительном добавлении холодной воды или мелкодробленого льда. Мясо свиных голов измельчается на кусочки в 5 мм на скоростной или в мясорубке. Отгружаемые колбасы на култере не обрабатываются.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине с указанными в рецептуре специями до получения однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батоны вместе с фаршем, удаляется пушем прокола оболочки.

Вязка производится тонким шпагатом колбасами диаметром от 5 до 20 см.

Обжаривание. После вязки производится обжаривание колбасы при температуре 60—90°С в течение 30—60 мин. Для получения равномерного обжаривания в камеры подвешиваются батоны одинакового диаметра и длины с интервалом не менее 5 см друг от друга.

Варка. Обжаренные батоны варятся паром или в воде при температуре 70—80°С в течение 30—60 мин. Готовность определяется достижением внутри батона температуры в 68°С.

Остывание. Сваренная колбаса остывает под душем или в камерах при температуре не выше 12°С в течение 3—5 час.

Копчение. Остывшая колбаса коптится горячим дымом в течение 12—24 час. при температуре 35—50°С.

Сушка. После копчения литовская колбаса, предназначенная к отгрузке, подвергается сушке при температуре 12—18°С в помещениях с хорошим обменом воздуха. Срок сушки—2—4 суток.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефективных батонов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по соответствующим методам.

Хранение и реализация. Литовская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С и относительной влажности воздуха 75% до 30 суток; более длительное хранение во избежание большого высыхания не рекомендуется. В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% литовская колбаса, упакованная в ящики, может храниться не более 15 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается сухими чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. В магазинах колбаса хранится в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление сырья, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. Выход отгружаемых колбас уменьшается на 5%.



ЛИТОВСКАЯ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS LITHUANIAN SAUSAGE



При загрузке фарша в машины операция осуществляется без соприкосновения рук рабочих с фаршем посредством специальных ковшей с откидным дном

КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

САЛЯМИ СВИНАЯ	ВЫСШЕГО	СОРТА
САЛЯМИ ОСОБЕННАЯ	”	”
САЛЯМИ ДЕЛИКАТЕСНАЯ	”	”
САЛЯМИ РУССКАЯ	”	”
С О В Е Т С К А Я	”	”
П О Л Ь С К А Я	”	”
Е В Р Е Й С К А Я	”	”
БРАУНШВЕЙГСКАЯ	”	”
У Г Л И Ч С К А Я	”	”
ТА М Б О В С К А Я	”	”
ТУРИСТСКИЕ КОЛБАСКИ	”	”
С У Д Ж У К	”	”
У К Р А И Н С К А Я	ПЕРВОГО	СОРТА
К А З А Х С К А Я	”	”
М О С К О В С К А Я	”	”
ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ЛЕТНЯЯ	”	”
С Е Р В Е Л А Т	ВЫСШЕГО	СОРТА
САЛЯМИ ЛЕТНЯЯ	”	”
МОСКОВСКАЯ	”	ПЕРВОГО СОРТА
Л Ю Б И Т Е Л Ь С К А Я	”	”

Салаями свиная высшего сорта

Сырье

Свинина нежирная	40 кг
Грудинка свиная	60 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 „
Сахар	100 „
Перец белый толченый	100 „
Перец белый дробленый	50 „
Коньяк	100 „
Чеснок	50 „
Итого	3 кг 930 г

Оболочка. Для производства салами свиной употребляются свиные тузетки длиной в 75 см, тщательно очищенные от жировых отложений.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 70%.

Влажность. Содержание влаги в готовой сухой салами свиной не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления салами свиной употребляется исключительно охлажденная или остывшая свинина от животных в возрасте 1—2 лет. Грудинка выбирается толщиной не менее 2 см, плотной консистенции, с содержанием мясной ткани в 25% и употребляется в свежем виде. Использование свинины, подвергавшейся заморозке, для выработки данного сорта колбасы запрещается.

Обработка сырья. Свинина тщательно очищается от жилок, хрящей, пленок и жировых отложений, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для засола на 100 кг свинины употребляется 3 кг 500 г соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленная в кусках сви-

нина выдерживается в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С. Так же солятся грудинка.

Измельчение. Посоленная и выдержанная свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится на тонкие пластинки шириной в 0,5 см и длиной в 7—8 см.

Перемешивание. Измельченное свиное мясо и крошенная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь в печение 3—5 мин. перемешивается свиное мясо, затем последовательно добавляются грудинка и специи. По окончании перемешивания фарш плотно укладывается в тапки и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в продолжение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть пугой. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батоны вяжутся тонким шпагатом винтообразно или частой прямой вязкой с интервалами в 3 см. Длина батончиков 75 см.

Осадка. Перевязанные батоны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батоны копятся холодным дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 48 час. при температуре 18—22°С.

Сушка. После копчения батоны сушатся в сушилке при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 45—60 суток. Через каждые 5 дней батоны перевешиваются с верхних вешал на нижние. При сушке

сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батончиков посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная салами свиная хранится при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—85% в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света свиную салами хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Сохранять свиную салами лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборачивание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



САЛЯМИ СВИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PORK SALAMI SAUSAGE

С а л я м и о с о б е н н а я в ы с ш е г о с о р т а

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина нежирная	10 „
Грудинка свиная	50 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	200 „	
Перец черный	100 „	
Перец душистый	50 „	
Кардамон	30 „	
Коньяк	250 „	
Итого	3 кг 680 г	

Оболочка. Для производства салями особенной употребляются свиные гузенки длиной в 75 см и свиные пузыри. Свиные гузенки должны быть тщательно очищены от жировых отложений.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной салями особенной не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления салями особенной употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Свиная грудинка должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани 25%; употребляется в свежесоленом виде. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, для приготовления салями особенной запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жил, сухожилий, пленок, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для засола на 100 кг го-

вяжьего мяса употребляется 4 кг соли, 100 г селитры и 200 г сахара; на 100 кг свинины—3 кг соли, 100 г сахара и 30 г селитры. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике 5—7 суток при температуре 3—4 С. Так же солится грудинка.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится пластинками шириной в 4—5 мм и длиной в 10—12 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо, свинина и крошеная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь в течение 3—5 мин. перемешивается говяжье мясо, а затем последовательно добавляются свинина и грудинка. По окончании перемешивания фарш плотно укладывается в тазы и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4° С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой. Воздух, попавший в батонны вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны в прямых кишках вяжутся тонким шпагатом фигурно—через каждые 5 см равными квадратами (шашечками). Пузыри не перевязываются.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4 С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22° С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43° С.

Сушка. После копчения батонны сушатся в сушилке при температуре 12—15 С и относитель-

ной влажности воздуха 75% в течение 45—60 суток; через каждые 5 суток батонны переменяются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная салями особенная хранится в плотно обитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10° С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках в несколько рядов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света салями хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить салями особенную лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами собственными органами правилами браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



САЛЯМИ ОСОБЕННАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHOICE SALAMI SAUSAGE

Саями деликатесная высшего сорта

Сырбе

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина полужирная	35 „
Грудинка свиная	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	60 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Кардамон	20 „
Итого	3 кг 880 г

Оболочка. Для производства саями деликатесной употребляются свиные гузенки, свиные сшитые кишки или говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 3 и 4). Свиные гузенки должны быть тщательно очищены от жировых отложений.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырбе составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной саями деликатесной не должно превышать 30%.

Качество сырбе. Для приготовления саями деликатесной употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Свинина от некастрированных самцов в производство не допускается. Свиная грудинка должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани 25%; употребляется в свежесоленном виде. Свинина полужирная должна содержать не менее 30% жира. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, запрещается.

Обработка сырбе. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, пленок и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для засола на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 100 г селитры и 200 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С. Свинина освобождается от хрящей и засаливается в кусках; для засола на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Свинина после посола измельчается на кусочки в 5 мм на скорорезке, качалке или мясорубке. Грудинка нарезается пластинками шириной в 4—5 мм и длиной в 70—80 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и грудинка смешиваются со специями в смесительной машине; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин. и последовательно добавляются грудинка и свинина. По окончании перемешивания фарш плотно укладывается в тапки или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батоны вяжутся тонким шпагатом и поперечно перевязываются через каждые 5 см. Длина батонов — 15, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батоны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батоны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения батоны сушатся в сушилке при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток; через каждые 5 суток батоны перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная саями деликатесная хранится в плотно оббитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата и концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках в несколько рядов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырбе помещениях, а также в помещениях с большим доступом света копченую саями хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Саями деликатесную лучше всего хранить в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



САЛЯМИ ДЕЛИКАТЕСНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE DELICACY SALAMI SAUSAGE

С а л я м и русская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина нежирная	35 „
Грудинка свиная	30 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Перец душистый	50 „
Итого	3 кг 900 г

Оболочка. Для производства салями русской употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 2 и 3), свиные гузенки и шитые свиные кишки. Свиные гузенки должны быть тщательно очищены от жировых отложений.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной салями русской не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления салями русской употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина от животных в возрасте 1—2 лет; свиная грудинка должна быть плотной консистенции, с содержанием мясной ткани 25%; употребляется в свежесоленом виде. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, для приготовления салями русской запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жил, сухожилий, пленок и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засо-

ливается. Для засола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 4 кг соли, 100 г селитры и 200 г сахара; на 100 кг свинины—3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—6 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится кубиками в 6 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь в течение 3—5 мин. перемешивается говяжье мясо, затем последовательно добавляются свинина и грудинка. По окончании перемешивания фарш плотно укладывается в тазы или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом с поперечной перевязкой через каждые 5 см. Длина батоннов—15, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения батонны сушатся в сушилах при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 су-

ток; при этом через каждые 5 дней батонны перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная колбаса хранится при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80% в сухом и прохладном месте в плотно обитых ящиках из сухого дерева. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света салями русскую хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Салями русскую лучше всего сохранять в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



САЛЯМИ РУССКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE RUSSIAN SALAMI SAUSAGE

Советская высшего сорта

Сырбы

Мясо говяжье высшего сорта	20 кг
Свинина нежирная	50 „
Шпиг хребтовый	30 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 „
Сахар	200 „
Перец белый	100 „
Перец душистый	50 „
Кардамон	30 „
Мадера	250 „
Итого	4 кг 160 г

Оболочка. Для производства советской колбасы употребляются свиные гузенки, говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 3 и 4) и свиные свиные и говяжьи кишки диаметром 45—55 мм. Оболочки должны быть плотными, очищенными от жировых отложений, без просветов.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной советской колбасе не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления советской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем или охлажденном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина—от животных в возрасте 1—2 лет. Шпиг должен быть высшего качества—от свиней хлебоного откорма, плотной консистенции, белого или с розовым оттенком цвета. Шпиг употребляется в свежесоленом виде. Использование мороженой свинины для выработки советской колбасы запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо и свинина освобождаются от жилок, сухожилий, хрящей и жира, нарезаются кусками весом не более 400 г и засаливаются. Для посола на 100 кг говяжьего

мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры и 100 г сахара; на 100 кг свинины—3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье и свиное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм или на скоростной. Шпиг крошится вручную или на качалке кубиками в 2 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо, свинина и крошеный шпиг смешиваются со специями в смесительной машине последовательно: в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем добавляется свинина и, наконец, шпиг. По окончании перемешивания фарш плотно укладывается в тазы или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батисы вместе с фаршем, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батисы вяжутся тонким шпагатом и поперечно перевязываются через каждые 5 см. Длина батисов—20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батисы подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—6 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батисы копятся дымом от сгорания древесных опилок листовых пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения колбаса сушится при температуре 12—15°С и относительной влаж-

ности воздуха 75% в течение 30—45 суток в зависимости от диаметра батисов; при этом через каждые 5 суток батисы перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батисов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить советскую колбасу не следует, так как под действием света шпиг быстро прогоркает. Хранить советскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами инспекции, согласно утвержденным правилам инспекции, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месалке, а не при посоле жилованного мяса.



СОВЕТСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED SOVIET SAUSAGE

Польская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина нежирная	30 „
Шпиг хребтовый	30 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	200 „
Перец белый	100 „
Перец душистый	50 „
Кардамон	30 „
Кориандр	250 „
Итого	4 кг 680 г

Оболочка. Для производства польской колбасы употребляются говяжьи черева—широкие и экстра, нарезанные на батонны и отвязанные с одного конца.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной польской колбасе не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления польской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем или охлажденном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина—от животных в возрасте 1—2 лет. Шпиг должен быть высшего качества—от свиней хлебно-откорма, плотной консистенции, белого или с розовым оттенком цвета. Шпиг употребляется в свежесоленом виде. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жилок, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и за-

соливается. Для посола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры и 100 г сахара; на 100 кг свинины—3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье и свиное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Шпиг крошится вручную или на качалке кубиками в 2 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенный шпиг смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем последовательно добавляются свинина и шпиг. Перемешанный фарш плотно укладывается в тазики или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка в оболочку должна быть тугой; попавший при этом в батонны воздух удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом кольцами без перевязки; диаметр колец—10, 15 и 20 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала за петли и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения колбаса сушится при температуре 12—15°С и относительной влаж-

ности воздуха 75% в течение 25—35 суток в зависимости от диаметра батоннов; при этом батонны перемещаются с верхних вешал на нижние через каждые 5 дней. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных и загрязненных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная польская колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева, в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу польская колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света польскую колбасу хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить польскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ПОЛЬСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED POLISH SAUSAGE

Еврейская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	75 кг
Сало говяжье из полива, соколка и щупа	25 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	60 „
Сахар	100 „
Перец черный	100 „
Чеснок	50 „
<hr/>	
Итого	3 кг 810 г

Оболочка. Для производства еврейской колбасы употребляются говяжьи пищеводы лучшего качества или говяжьи круги № 1 и 2.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной еврейской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления еврейской колбасы употребляется говяжье мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Использование вторично замороженного мяса запрещается. Мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев. Говяжий жир должен быть высшего качества от убитых животных; употребляется в сыром виде.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей, жира и соединительной ткани, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 3,5 кг соли, 100 г се-

литры и 100 г сахара. Засоленное говяжье мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4° С, после чего выкладывается в корзины на 12—24 часа для стекания рассола.

Измельчение и перемешивание. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, перемешивается вместе с жиром и специями и плотно укладывается в тазики или ванны для выдержки в течение 24 час. при температуре 2—4° С. Говяжий жир крошится кубиками в 4 мм.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батонны, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом с одной перевязкой на середине; длина батоннов—15, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4° С и относительной влажности воздуха 85—90%.

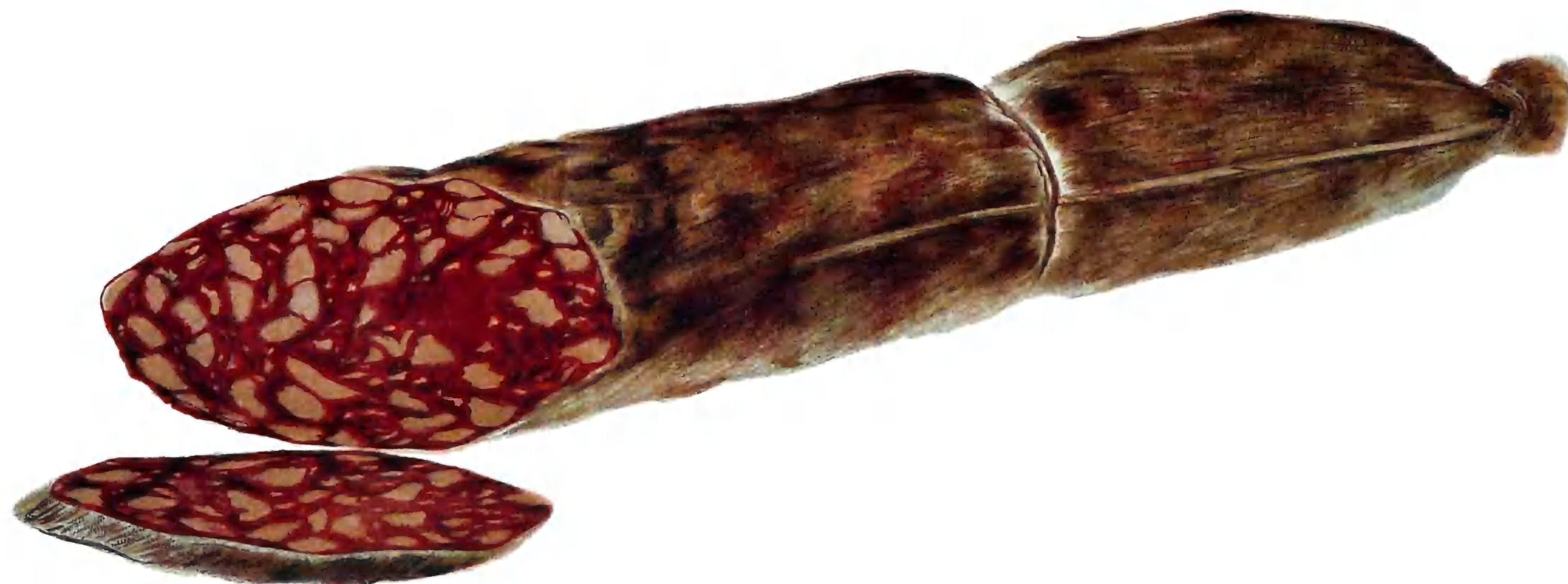
Копчение. Батонны колбасы копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 36—48 час. при температуре 32—43° С.

Сушка. После копчения батонны сушатся при температуре 12—15° С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток; при этом через каждые 5 суток батонны перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная еврейская копченая колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10° С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить еврейскую копченую колбасу не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить еврейскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и сала, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборачивание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ЕВРЕЙСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE JEWISH SAUSAGE

Брауншвейгская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	45 кг
Свинина нежирная	25 „
Шпиг хребтовый	30 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Кардамон	30 „
<hr/>	
Итого	3 кг 880 г

Оболочка. Для производства брауншвейгской колбасы употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 2 и 3) и говяжьи свиные кишки.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной брауншвейгской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления брауншвейгской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Шпиг должен быть высшего качества — от свиней хлебного откорма, плотной консистенции, белого или розовым оттенком цвета. Шпиг употребляется в свежесоленом виде. Использование дважды замороженного сырья или мороженой свинины, хранившейся в холодильниках более 6 месяцев, запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жилок, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры

и 100 г сахара; на 100 кг свинины — 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье мясо и свинина выдерживаются в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Шпиг крошится кубиками в 4 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо, свинина и крошенный шпиг смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., потом последовательно добавляются свинина и шпиг. Перемешанный фарш плотно укладывается в тапки или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом и поперечно перевязываются через каждые 5 см. Длина батоннов — 10, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения колбаса сушится при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток в зависимости от диаметра батоннов; при этом через каждые 5 суток батонны обязательно переме-

щаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная брауншвейгская колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева, в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 12 месяцев. При поступлении в продажу брауншвейгская колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света брауншвейгскую колбасу хранить не следует, так как под действием света шпиг быстро прогоркает. Хранить брауншвейгскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залитых ее свиным жиром.

Особые условия. Применение искусственных красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборачивание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



БРАУНШВЕЙГСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BRUNSWICK SAUSAGE

Угличская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	60 кг
Свинина нежирная	10 „
Шпиг хребтовый	30 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	65 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Перец душистый	50 „
Итого	3 кг 915 г

Оболочка. Для производства угличской колбасы употребляются телячьи и бараньи слепые кишки (синюги), очищенные от жировых отложений. Оболочка должна быть плотной, без просветов.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной угличской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления угличской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде; мороженая свинина используется только в том случае, если срок ее хранения в холодильниках не превышает 3 месяцев. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Шпиг должен быть высшего качества — от свиней хлебоного откорма, плотной консистенции, белого или с розовым оттенком цвета; употребляется в свежем виде.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг говяжьего

мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры и 100 г сахара; на 100 кг свинины — 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье и свиное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Шпиг крошится кубиками в 8 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо, свинина и крошенный шпиг смешиваются в специальной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем последовательно добавляются свинина и шпиг. Перемешанный фарш плотно укладывается в пазухи или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом и перевязываются поперек через каждые 5 см.

Осадка. Перевязанные батон подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—10 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батон копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 12—18°С или в течение 24—36 час. при температуре 20—30°С.

Сушка. После копчения колбаса сушится при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75%; в течение 40—60 суток в зависимости от диаметра батон; при этом

через каждые 5 суток батон обязательно перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света такую колбасу хранить не следует, так как под действием света шпиг быстро прогоркает. Хранить угличскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залитых свиным жиром.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным законодательными органами правилам торговли, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



УГЛИЧСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE UGLITCH SAUSAGE

Тамбовская высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина нежирная	20 „
Грудинка свиная	40 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	50 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Перец душистый	50 „
Орех мускатный	50 „

Итого . . . 3 кг 950 г

Оболочка. Для производства тамбовской колбасы употребляются говяжьи круга № 3 и 4 и свиные говяжьи кишки.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной тамбовской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления тамбовской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Грудинка должна быть толщиной не менее 2 см, плотной консистенции, с содержанием мясной шкани 25%; употребляется в свежесоленом виде. Использование дважды замороженного мяса или свинины, хранившейся в холодильниках более 3 месяцев, запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жилок, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг свинины употребляется 4 кг соли, 30 г селитры и 100 г

сахара; на 100 кг говяжьего мяса — 4 кг соли, 50 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье и свиное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4° С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится пластинками шириной в 0,5 см, длиной в 5 см.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошеная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем последовательно добавляются грудинка и свинина. Перемешанный фарш плотно укладывается в тапки или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4° С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом с двумя перевязками посредине и по одной на концах; длина батона 40—50 см.

Осадка. Перевязанные батон подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4° С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батон копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22° С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43° С.

Сушка. После копчения батон сушатся при температуре 12—15° С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток в зависимости от диаметра батон; при этом

через каждые 5 суток батон обязательно перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная тамбовская колбаса хранится в плотно обитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10° С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить копченую тамбовскую колбасу не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить такую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залитых свиным жиром.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборачивание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ТАМБОВСКАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE TAMBOV SAUSAGE

Туристские колбаски высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина нежирная	20 „
Грудинка свиная	40 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	200 „	
Перец черный	100 „	
Тмин	100 „	
Чеснок	60 „	
<hr/>		
Итого	3 кг 510 г	

Оболочка. Для производства туристских колбасок употребляются широкие и средние свиные черева.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовых туристских колбасках не должно превышать 40%.

Качество сырья. Для приготовления туристских колбасок употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Свиная грудинка должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани 25%; употребляется в свежесоленом виде. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, а также дважды замороженного мяса запрещается.

Обработка сырья. Говяжье и свиное мясо освобождается от жилок, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом не более 400 г

и засаливается. Для посола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 3 кг 500 г соли, 50 г селитры и 200 г сахара; на 100 кг свинины — 3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится кубиками в 4 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошеная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем последовательно добавляются грудинка и свинина. Перемешанный фарш плотно укладывается в тазы и направляется для выдержки в холодильник или на ледник в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка специальными набивочными машинами (шприцами). При наполнении цилиндра набивочной машины фарш необходимо уплотнять, вытесняя из него воздух. Набивка должна быть непугой — на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ объема оболочки.

Вязка. Батончики туристских колбасок разделяются попарно, длина батонцов 12—15 см.

Прессование. После набивки колбаски помещаются в холодильник или на ледник с температурой 3—4°С и прессуются между двумя досками в течение 3—4 суток; раскладка под пресс производится таким образом, чтобы придать колбаскам четырехугольную форму.

Копчение. По окончании прессования колбаски попарно подвешиваются на коптильные палки и направляются в камеры для копчения дымом

от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 24 час. при температуре 18—20°С.

Сушка. После копчения батончики сушатся при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 5—8 суток. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовые колбаски тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонцов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенные туристские колбаски хранятся в плотно обитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 6 месяцев. При поступлении в продажу колбаски выкладываются на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить туристские колбаски не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить колбаски лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и свинины, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Наличие на поверхности колбасок белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ТУРИСТСКИЕ КОЛБАСКИ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE TOURIST SAUSAGE

Суджук высшего сорта

<i>Сырбе</i>	
Мясо баранье или говяжье первого сорта	90 кг
Сало курдючное	10 „
Итого	
100 кг	
<i>Специи</i>	
Соль	3 кг — г
Чеснок чищенный	500 „
Перец черный молотый	60 „
Перец душистый молотый	30 „
Корица	10 „
Кардамон	5 „
Итого	
3 кг 605 г	

Оболочка. Для производства колбасы суджук употребляются средние и широкие говяжьи черева первоклассного качества.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 55%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной колбасе суджук не должно превышать 30%.

Качество сырья. Суджук вырабатывается из остывшего или мороженого сырья, без признаков вторичного замораживания. Сало курдючное должно быть абсолютно свежим, несоленым, без пожелтения. Вместо курдючного сала разрешается употреблять жирную баранину с поливатуш; в этом случае вместо 10 кг курдюка употребляют 15 кг баранины при уменьшении количества мяса на 5 кг.

Обработка сырья. Мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и соединительной ткани, нарезается кусками весом 400 г и засаливается солью в количестве 3 кг на 100 кг мяса. Засол производится на наклонном деревянном поддоне

или решетчатом ящике, обеспечивающем постоянное стекание маточного рассола. Длительность посола 5—7 суток при температуре 5—8°С (при более высокой температуре посол производится на наклонном поддоне при слое мяса не более 5 см).

Измельчение. Посоленное и выдержанное мясо измельчается в мясорубке или на рубилке-качалке на кусочки в 2—3 мм. Курдючное сало размельчается качалкой или вручную на кубики в 2—3 мм. При измельчении мяса прибавляется равномерными порциями чеснок, который также измельчается.

Перемешивание. Измельченное мясо перемешивается с жиром и специями в смесительной машине до получения равномерной массы.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). При заполнении цилиндра набивочной машины фарш необходимо уплотнять, выпесняя из него воздух. Набивка должна быть неплотной—на 2/3 объема оболочки.

Вязка. Батонки вяжутся кольцами тонким шпагатом без перевязок; диаметр кольца 10—20 см.

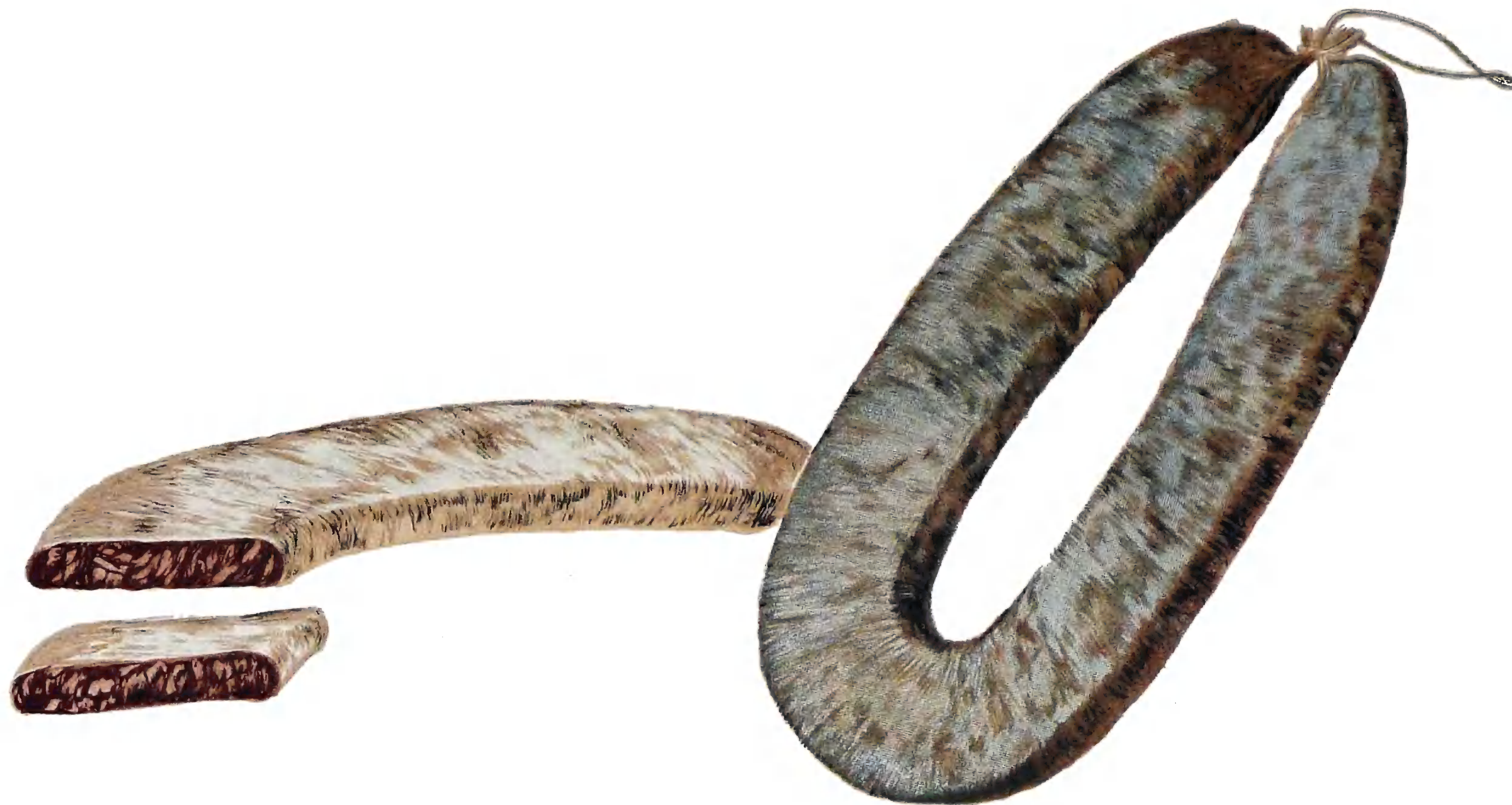
Прессование. После набивки и вязки батонки прессуются под чистыми досками или камнями в прохладном помещении в течение 3 суток. Прессование сопровождается одновременной осадкой фарша.

Сушка. После прессования батонки сушатся в помещениях, хорошо омываемых воздухом, или под навесами при температуре 14—18°С в течение 10—15 суток при перемещении батонков с верхних вешал на нижние через каждые 3 суток. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефективных батонков посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Хорошо высушенная колбаса хранится в сухом прохладном месте упакованной в плотно сбитые ящики или бочки из сухого дерева. Для предохранения колбасы от прогоркания и пожелтения жира в тару насыпаются сухие несмолистые древесные опилки или колбаса заливается бараньим жиром. При температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80% суджук сохраняется до 1 года. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишок и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках штабелями в виде пирамид в несколько рядов. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. Колбасу не следует хранить на ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и жира, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом.



СУДЖУК ВИСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SUJUK SAUSAGE

Украинская первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	35 кг
Свинина нежирная	15 „
Свинина жирная	35 „
Грудинка свиная	15 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	10 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Кардамон или мускатный орех	25 „

Итого 3 кг 885 г

Оболочка. Для производства украинской колбасы употребляются говяжьи черева—широкые и экстра, нарезанные на батонны и отвязанные с одного конца.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной украинской колбасе не должно превышать 30%.

Качество сырья. Для приготовления украинской колбасы употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Использование мороженого свиного мяса разрешается в том случае, если срок его хранения в замороженном виде не превышает 3 месяцев. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых животных, свинина—от животных в возрасте 1—2 лет. Грудинка должна быть плотной консистенции; употребляется в свежесоленом виде. Использование дважды замороженного говяжьего и свиного мяса для данного сорта колбасы запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от сухожилий, соединительной ткани и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Нежирная свинина выбирается опороков, лопаток и освобождается от жил, хрящей и жировых отложений; жирная свинина

выбирается из средней части туши и должна содержать 50% жира. Свиное мясо—жирное и нежирное—нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для засола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 3 кг 500 г соли, 100 г селитры и 100 г сахара; на 100 кг свинины—3 кг соли, 30 г селитры и 100 г сахара. Посоленное говяжье и свиное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо и нежирная свинина измельчаются в мясорубке с решеткой в 2—3 мм; жирная свинина измельчается в мясорубке или на скоростной резке на кусочки в 5 мм. Грудинка нарезается пластинками шириной в 4—6 мм, длиной в 10—12 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 2—5 мин., затем последовательно добавляются грудинка и свинина. Перемешанный фарш плотно укладывается в тазики или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батонны при набивке, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом кольцами с одной перевязкой посредине. Диаметр кольца 5—10 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%. Батонны подвешиваются за петлю.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения батонны сушатся при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток; при этом через каждые 5 суток необходимо перемещать батонны с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукции определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных и загрязненных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная украинская колбаса хранится в плотно оббитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата и концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить украинскую колбасу не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить украинскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залитых свиным жиром.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами санитарными органами, правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



УКРАИНСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS SMOKED-COOKED UKRAINIAN SAUSAGE

Казахская первого сорта

Сырье

Мясо конское высшего сорта	75 кг
Сало курдючное	25 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг	— г
Селитра		100 „
Сахар		200 „
Перец черный		100 „
Перец душистый		50 „
Итого		4 кг 450 г

Оболочка. Для производства казахской колбасы употребляются конские черепа и говяжьи пищеводы.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной казахской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления казахской колбасы употребляется конское мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Использование вторично замороженного мяса запрещается. Курдючное сало должно быть свежим, без всяких признаков прогоркания или порчи; употребляется в свежесоленом виде.

Обработка сырья. Конское мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей, жира и соединительной ткани, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 120 г селитры

и 200 г сахара. Засоленное конское мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С, после чего выкладывается в корзины на 12—24 часа для стекания рассола.

Измельчение и перемешивание. Посоленное и выдержанное конское мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм, смешивается с курдючным салом и специями, выкладывается в тазы или ванны и помещается на 24—36 час. в холодильник при температуре 2—4°С. Курдючное сало крошится на кубики в 4 мм.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом с одной перевязкой посредине; длина батонов 15—50 см.

Осадка. Перевязанные батоны подвешиваются на рамы или вешала для осадки в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батоны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—48°С.

Сушка. После копчения батоны сушатся при температуре 14—18°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток; при этом через каждые 5 суток батоны перемещаются с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Казахская колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом и прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 12 месяцев. При поступлении в продажу казахская колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить казахскую колбасу не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить такую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление конского и верблюжьего мяса и курдючного сала, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



КАЗАХСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS KAZAKH SMOKED AND COOKED SAUSAGE

Московская первого сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	75 кг
Шпиг хребтовый	25 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг	— г
Селитра		75 „
Сахар		200 „
Перец черный дробленый		75 „
Перец черный молотый		75 „
Кардамон или мускатный орех		25 „
<hr/>		
Итого	4 кг	450 г

Оболочка. Для производства московской колбасы употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и сшитые говяжьи кишки диаметром 40—50 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%,.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной московской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления московской колбасы первого сорта употребляется говяжье мясо в остывшем, охлажденном или мороженном виде. Мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев; шпиг — хорошего качества — от свиней хлебного откорма, плотной консистенции, белого или с розовым оттенком цвета. Использование мяса с признаками вторичной заморозки запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 75 г селитры и 200 г сахара. Засоленное

говяжье мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С, после чего выкладывается в корзины на 12—24 часа для стекания рассола.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Шпиг крошится кубиками в 6 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо и крошеный шпиг смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., потом добавляется шпиг. Перемешанный фарш плотно укладывается в пазики или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24—36 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; попавший в батон воздух удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батоны вяжутся тонким шпагатом двумя перевязками; длина батонов — 15, 20, 30, 40 и 50 см. Батоны короче 20 см не перевязываются.

Осадка. Перевязанные батоны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батоны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения батоны сушатся при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток, при этом через каждые 5 суток батоны перемещаются. При сушке сквозняки не допускаются. Го-

товность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная московская колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить московскую колбасу не следует, так как под действием света жир прогоркает. Хранить московскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залив ее свиным жиром.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего мяса и шпига, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами собственными органами правил браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



МОСКОВСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS MOSCOW SMOKED AND COOKED SAUSAGE

Любительская летняя первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	65 кг
Грудинка свиная	35 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	200 „	
Перец черный молотый	100 „	
Перец душистый молотый	50 „	
Орех мускатный	30 „	
Итого	4 кг 450 г	

Оболочка. Для производства любительской летней колбасы употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и свиные говяжьи кишки диаметром не больше 50 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой любительской летней колбасе не должно превышать 40%.

Качество сырья. Для приготовления любительской колбасы употребляется говяжье мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде, без жировых отложений, от взрослых животных. Грудинка употребляется в свежесоленом виде и должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани в 25%. Использование дважды замороженного мяса запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и жира (оставление при мышечной ткани мягких пленок допускается не более 6%). Мясо нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры и 200 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на

леднике в течение 5—6 суток при температуре 3—4° С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится кубиками в 8 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо и крошенная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем добавляется грудинка.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом четырьмя перевязками; длина батончиков—15, 20, 30, 40 и 50 см. Батон короче 20 см не перевязывается.

Осадка. Перевязанные батончики подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 2—4 суток при температуре 5—10° С.

Первичное копчение. Перевязанные батончики копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 48—72 час. при температуре до 43° С.

Варка. Копченые батончики варятся паром или в воде при температуре 68—73° С в течение 45—90 мин.

Остывание. После варки колбаса остывает в воде или под душем и просушивается.

Вторичное копчение. Остывшая колбаса подвергается вторичному копчению при температуре 29—32° С в течение 12—24 час.

Сушка. Остывшая колбаса сушится при температуре 12—20° С и относительной влажности

воздуха 75%, в течение 10—15 суток; при этом через каждые 5 суток батончики перемещаются с верхних вешал на нижние. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батончиков посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная любительская колбаса хранится в плотно оббитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10° С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—до 6 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света копченую любительскую колбасу хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить такую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается приправление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ЛЕТНЯЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS SMOKED-COOKED CHOICE SAUSAGE

Сервелат высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	25 кг
Свинина нежирная	25 „
Свинина жирная	50 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	500 „
Перец белый дробленый	100 „
Перец белый молотый	50 „
Кардамон	30 „
Итого	3 кг 730 г

Оболочка. Для производства сервелата высшего сорта употребляются первоклассные свиные гузки, шитые и слепые кишки, тщательно очищенные от жира.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в сервелате высшего сорта не должно превышать 35%.

Качество сырья. При изготовлении сервелата употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Свиное мороженое мясо используется в том случае, если срок его хранения в замороженном виде не превышает 3 месяцев. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Свинина жирная должна содержать 50% необрезного жира. Использование дважды замороженного говяжьего и свиного мяса для данного сорта колбасы запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом не более 400 г. Нежирная свинина освобождается от хрящей, жилок и жировых отложений и нарезается кусками не более 400 г; жирная свинина с содержанием не менее 50% жира освобождается от жилок и хрящей.

Предварительное измельчение и посол. Жилованное говяжье мясо и нежирная свинина измельчаются в мясорубке с решеткой в 16—20 мм и засаливаются. Для засола на каждые 100 кг говяжьего мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 500 г сахара. На каждые 100 кг свинины — 2,5 кг соли, 30 г селитры и 500 г сахара. Посоленное мясо и свинина выдерживаются в холодильнике или леднике в течение 48—72 час. при температуре в 3—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье и свиное мясо измельчается вторично в мясорубке или скорорезке на кусочки в 2 мм. Жирная свинина измельчается на качалке, волчке или скорорезке на кусочки величиной в 5—6 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со специями, указанными в рецептуре. Фарш плотно укладывается в тазы или ванны и выдерживается в течение 24—48 час. при температуре 2—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Воздух, попавший в батонны, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом на концах (без перевязок на середине). Длина батона 50 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала для осадки в течение 7—10 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 24—48 час. при температуре 32°С.

Варка. Если сервелат выпускается в виде лепнест колбасы, то копченые батонны варятся паром или в воде при температуре 65—70°С в течение 1—1½ час.

Остывание. После варки колбаса остывает и просушивается при температуре 10—12°С в течение 10—12 час.

Сушка. После копчения или варки батонны сушатся при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 15—30 суток; при этом через каждые 5 суток батонны необходимо перемещать с верхних вешал на нижние. При сушке сквозняки не допускаются. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенный сервелат хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 6 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить сервелат не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Сохранять такую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборотывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



СЕРВЕЛАТ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CERVELOVY SMOKED AND COOKED SAUSAGE

Салами лепняя высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	40 кг
Свинина полужирная	35 „
Грудинка свиная	25 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	60 „
Сахар	200 „
Перец черный	100 „
Кардамон	20 „

Итого . . . 3 кг 880 г

Оболочка. Для производства салами лепней употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 3 и 4) и говяжьи сшитые кишки диаметром 40—60 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 65%.

Влажность. Содержание влаги в готовой салами лепней не должно превышать 40%.

Качество сырья. Для приготовления салами лепней употребляется говяжье и свиное мясо в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Говяжье мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых быков и бугаев, свинина — от животных в возрасте 1—2 лет. Свинина от некастрированных самцов для производства данной колбасы не допускается. Свиная грудинка должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани 25%; употребляется в свежесоленом виде. Свинина должна содержать не менее 30% жира. Использование замороженной свинины, хранившейся в холодильнике более 3 месяцев, запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, пленок и жира, нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для засола на 100 кг говяжьего мяса употребляется 4 кг соли, 100 г селитры и 200 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток

при температуре 3—4°С. Свинина освобождается от хрящей и засаливается в кусках; для засола на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли, 25 г селитры и 100 г сахара.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Свинина после посола измельчается на кусочки в 5 мм на скоростной, качалке или мясорубке. Грудинка нарезается пластинками шириной в 4—5 мм, длиной в 70—80 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем последовательно добавляются грудинка и свинина.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батонны, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом и поперечно перевязываются через каждые 5 см. Длина батоннов — 15, 20, 30, 40 и 50 см.

Осадка. Перевязанные батонны подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 2—4 суток при температуре 5—10°С.

Первичное копчение. Перевязанные батонны копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 48—72 час. при температуре до 43°С.

Варка. Копченые батонны варятся паром или в воде при температуре 68—73°С в течение 45—90 мин.

Остывание. После варки колбаса остывает в воде или под душем.

Вторичное копчение. Остывшие колбасы подвергаются вторичному копчению при температуре 29—32°С в течение 12—24 час.

Сушка. Остывшие батонны сушатся при температуре 12—20°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 10—15 суток; при этом через каждые 5 суток батонны необходимо перемещать с верхних вешал на нижние. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная лепняя салами хранится в плотно обитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 6 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света лепнюю салами хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить салами лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами инспекции, органами правил браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



САЛЯМИ ЛЕТНЯЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED AND COOKED SALAMI SAUSAGE

Московская летняя первого сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	75 кг
Шпиг хребтовый	25 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг — г
Селитра	75 „
Сахар	200 „
Перец черный дробленый	75 „
Перец черный молотый	75 „
Кардамон или орех мускатный	25 „
Итого	4 кг 450 г

Оболочка. Для производства колбасы московской летней употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и свиные говяжьи кишки диаметром 40—50 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе московской летней не должно превышать 40%.

Качество сырья. Для приготовления московской копчено-вареной колбасы употребляется исключительно свежее говяжье мясо в остывшем, охлажденном и мороженом виде. Мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых животных. Шпиг должен быть хорошего качества — от свиней хлебно-откорма, плотной консистенции, белого или розоватого цвета. Использование мяса с признаками вторичной заморозки запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и жира, нарезается кусками весом 400 г и засаливается. Для засала на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 75 г селитры и 200 г сахара. Засоленное говяжье мясо выдерживается в холодильнике или на

леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Шпиг крошится кубиками в 6 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо и крошенный шпиг смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем добавляется шпиг.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом с двумя перевязками; длина батона — 15, 20, 30, 40 и 50 см. Батон короче 20 см не перевязываются.

Осадка. Перевязанные батон подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 2—4 суток при температуре 5—10°С.

Первичное копчение. Перевязанные батон копятся дымом от сгорания древесных опилок лиственных пород в течение 48—72 час. при температуре до 43°С.

Варка. После копчения батон варятся паром или в воде при температуре 68—73°С в течение 45—90 мин.

Остывание. После варки колбаса остывает в воде или под душем.

Вторичное копчение. Остывшая колбаса подвергается вторичному копчению при температуре 24—32°С в течение 12—24 час.

Сушка. Остывшие батон сушатся при температуре 12—20°С и относительной влажности

воздуха 75% в течение 10—15 суток; при этом через каждые 5 суток батон необходимо перемещать с верхних вешал на нижние. Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная колбаса хранится в плотно сбитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения — до 6 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места изготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света такую колбасу хранить не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить копчено-вареную колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами ответственными органами правилами браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции обертывание колбасы металлической фольгой или покрытие разными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается добавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



МОСКОВСКАЯ ЛЕТНЯЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS SMOKED-COOKED MOSCOW SAUSAGE

Любительская первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	65 кг
Грудинка свиная	35 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	4 кг	— г
Селитра		70 „
Сахар		200 „
Перец черный молотый		100 „
Перец душистый молотый		50 „
Орех мускатный		30 „

Итого . . . 4 кг 450 г

Обработка. Для производства любительской колбасы употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 1 и 2) и свиные говяжьи кишки диаметром не больше 50 мм.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в готовой выдержанной любительской колбасе не должно превышать 35%.

Качество сырья. Для приготовления любительской колбасы употребляется говяжье мясо в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Мясо должно быть без жировых отложений, от взрослых животных; грудинка употребляется в свежесоленом виде и должна быть плотной консистенции с содержанием мясной ткани в 25%. Использование дважды замороженного мяса запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, сухожилий, хрящей и жира (допускается при этом оставление при мышечной ткани не более 6% мягких пленок). Мясо нарезается кусками весом не более 400 г и засаливается. Для посола на 100 кг мяса употребляется 4 кг соли, 70 г селитры и 200 г сахара. Посолен-

ное мясо выдерживается в холодильнике или на леднике в течение 5—7 суток при температуре 3—4°С.

Измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Грудинка крошится кубиками в 8 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо и крошенная грудинка смешиваются в смесительной машине со специями; в первую очередь перемешивается говяжье мясо в течение 3—5 мин., затем добавляется грудинка. Перемешанный фарш плотно укладывается в тазы или ванны и направляется в холодильник или на ледник для выдержки в течение 24 час. при температуре 3—4°С.

Набивка в оболочку. После выдержки фарша производится набивка в оболочку набивочными машинами (шприцами). Набивка должна быть тугой; воздух, попавший в батон, удаляется путем прокола оболочки.

Вязка. Батон вяжется тонким шпагатом четырьмя перевязками; длина батонов—15, 20, 30, 40 и 50 см. Батон короче 20 см не перевязываются.

Осадка. Перевязанные батон подвешиваются на рамы или вешала и подвергаются осадке в течение 5—7 суток при температуре 2—4°С и относительной влажности воздуха 85—90%.

Копчение. После осадки батон копятся дымом от сгорания древесных опилок листовых пород около 5 суток при температуре 18—22°С или в течение 24—48 час. при температуре 32—43°С.

Сушка. После копчения батон сушатся при температуре 14—16°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 25—35 суток; при этом через каждые 5 суток их необходимо перемешивать. При сушке сквозняки не допускаются.

Готовность продукта определяется по его влажности и консистенции.

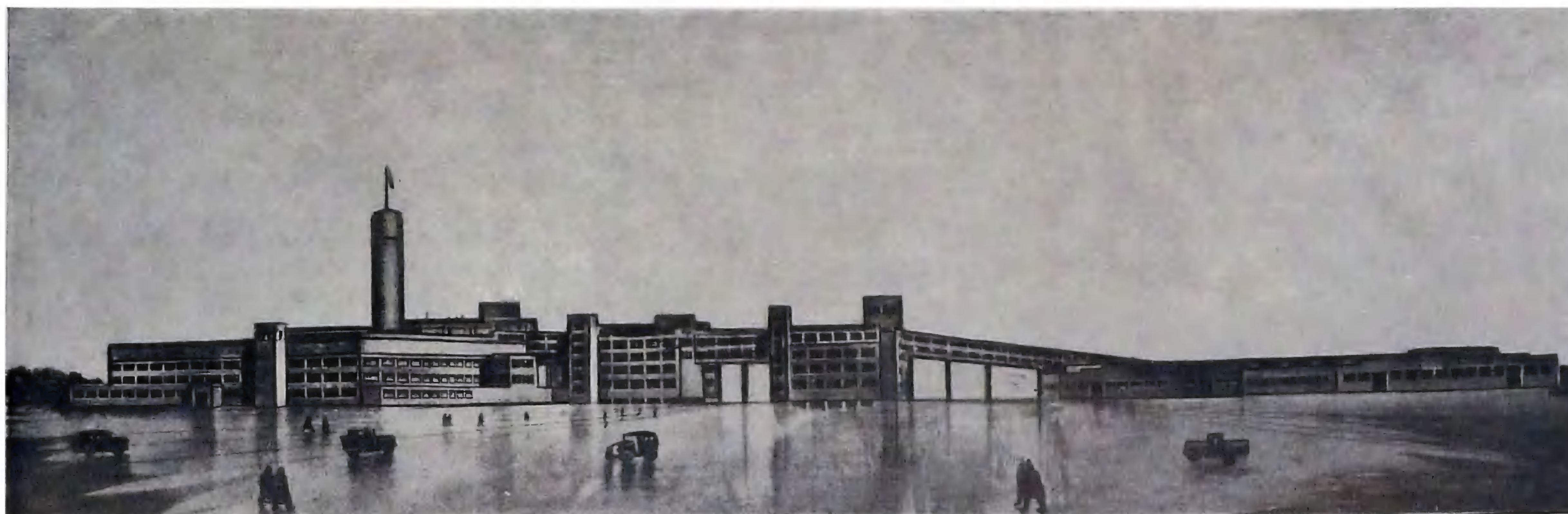
Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батон посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Достаточно высушенная любительская колбаса хранится в плотно обитых ящиках из сухого дерева в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха 75—80%. Срок хранения—12 месяцев. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишок и выкладывается на прилавки на блюдах или подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены и места приготовления. На ледниках и в сырых помещениях, а также в помещениях с большим доступом света хранить такую колбасу не следует, так как под действием света жир быстро прогоркает. Хранить копченую любительскую колбасу лучше всего в затемненном сухом и прохладном помещении или в ящиках и бочках, залив ее свиным жиром.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего мяса и свиной грудинки, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами ответственными органами правилами браковки, запрещается. Без разрешения государственной санитарной инспекции оборачивание колбасы металлической фольгой или покрытие различными препаратами запрещается. Наличие на поверхности колбасы белого налета соли не является дефектом. Допускается прибавление селитры и сахара при перемешивании фарша в месилке, а не при посоле жилованного мяса.



ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS CHOICE SMOKED AND COOKED SAUSAGE



Семипалатинский мясокомбинат им. М. И. Калинина производит твердокопченые колбасы

ЛИВЕРНЫЕ и КРОВЯНЫЕ КОЛБАСЫ

ЛИВЕРНЫЕ

Я И Ч Н А Я	ВЫСШЕГО	СОРТА
В А Р Е Н А Я	ПЕРВОГО	СОРТА
КОПЧЕНАЯ	„	„
КРОЛИЧЬЯ	„	„
МЮНХЕНСКАЯ	ТРЕТЬЕГО	СОРТА
РАСТИТЕЛЬНАЯ	„	„

КРОВЯНЫЕ

КРОВЯНАЯ	ПЕРВОГО	СОРТА
КАШНАЯ	ТРЕТЬЕГО	СОРТА

Ливерная яичная высшего сорта

Сырбе

Телятина или молодая нежирная свинина	25 кг — г
Печень свиная	33 „ — „
Щековина свиная жирная	38 „ 500 „
Мука пшеничная 75%-ная	2 „ — „
Яйца 30 шт.	1 „ 500 „
Итого . . . 100 кг	

Молоко 5 л.

Специи

Соль	2 кг — г
Перец белый	50 „
Лук	100 „
Итого . . . 2 кг 150 г	

Оболочка. Для производства ливерной яичной колбасы употребляются свиные гузенки, тщательно очищенные от жировых отложений и промытые в теплой воде, а также искусственные оболочки и оболочки из пергаменты.

Выход готовой продукции к весу затраченного бланшированного сырбе составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырбе. Для приготовления ливерной яичной колбасы употребляется несоленая телятина или молодая свинина в охлажденном или остывшем виде; телятина должна быть от животных не старше 1 г., свинина — от поросят не старше 6 месяцев. Печень должна быть от хорошо обескровленных животных и иметь глянцевитую поверхность. Щековина отбирается от упитанных свиней и должна содержать 60% жира. Мука пшеничная должна быть сухой, без посторонних примесей, запаха затхлости и отвечать требованиям стандарта. Яйца должны быть свежими и тщательно проверенными перед употреблением. Ливерная яичная колбаса готовится на цельном молоке. Молоко добавляется в фарш из расчета 5 л на 100 кг сырбе.

Обработка сырбе. Телятина освобождается от жилок, пленок, соединительной ткани и хрящей и нарезается кусками весом не более 400 г с последующей более мелкой нарезкой в виде пластинок толщиной в 8—10 мм. Свинина освобождается от жировых отложений, хрящей, жилок и нарезается кусками, так же, как и телятина. Печень замачивается на 2—3 часа в холодной воде, после чего тщательно освобождается от пленок и желчных каналов, затем нарезается мелкими пластинками толщиной в 8—12 мм. Свинина, телятина и свиная печень бланшируются отдельно в течение 15—20 мин. при температуре 95—100 С при постоянном тщательном перемешивании. Бланшированное сырбе раскладывается в тазики и направляется в холодильник для охлаждения до температур 10—12 С. Свиная щековина освобождается от железок и шкурки, нарезается на куски и бланшируется. Лук мелко рубится и поджаривается на свином жире.

Предварительное измельчение. Бланшированное сырбе измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченные в мясорубке печень, телятина или свинина и свиная жирная щековина обрабатываются на куптере в течение 5—8 мин. при одновременном перемешивании и добавлении соли, молока, перца и лука. В первую очередь обрабатывается печень, в которую добавляются соль, яйца, перец, лук и молоко, затем последовательно добавляются и обрабатываются телятина или свинина и свиная щековина. Процесс обработки на куптере и перемешивания считается законченным при получении однообразной, связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Наполнение оболочки должно быть не особенно плотным.

Вязка. Батонны (длиной 15—50 см) вяжутся тонким шпагатом; вязка во избежание утечки жира должна быть тугой.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре 75—80 С в течение

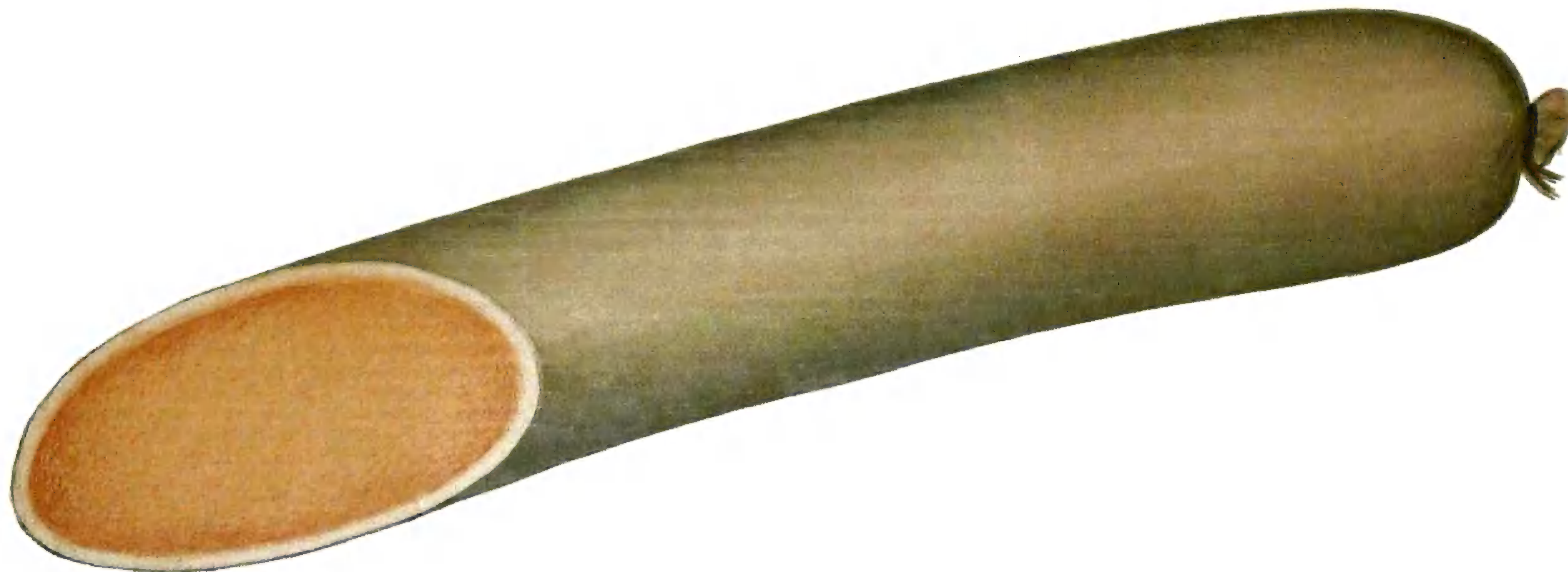
30—40 мин. в зависимости от диаметра батоннов. При закладке ливерной колбасы для варки температура воды в котле должна быть не ниже 95 С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 75—80 С.

Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обязательном добавлении дробленого льда; во время охлаждения слабые батонны уплотняются вручную и перевязываются. Процесс охлаждения длится до момента полного застывания жира. Охлажденная колбаса вынимается из воды и направляется в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях ливерная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 4 С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15 С — не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата и концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление телятины, свинины и печени, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. В рецептуре ливерной яичной колбасы допускается замена свиной печени — говяжьей.



ЛИВЕРНАЯ ЯИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE LIVER AND EGG SAUSAGE

Ливерная вареная первого сорта

<i>Сырье</i>	
Печень свиная	50 кг
Щековина свиная	50 „
Итого	
100 кг	
<i>Специи</i>	
Соль	2 кг — г
Лук	2 „ — „
Перец белый	50 „
Перец душистый	50 „
Итого	
4 кг 100 г	

Оболочка. Для производства ливерной колбасы употребляются свиные гузенки или кудрявки, а также искусственные оболочки и оболочки из пергамента.

Выход готовой продукции к весу затраченного бланшированного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Для приготовления ливерной вареной колбасы употребляются несоленая печень и щековина в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Печень должна быть от хорошо обескровленных животных и иметь глянцевитую поверхность. Щековина отбирается от упитанных свиней и должна содержать 50% жира. Лук должен быть доброкачественным.

Обработка сырья. Печень замачивается на 2—3 часа в холодной воде, после чего тщательно освобождается от пленок и желчных каналов и нарезается мелкими пластинками толщиной в 8—12 см. Затем печень бланшируется в горячей воде при температуре 95—100°С в течение 15—20 мин. при постоянном тщательном

перемешивании. Бланшированное сырье раскладывается в тазики и направляется в холодильник для охлаждения до температуры 10—12°С. Свиная щековина освобождается от шкурки и железок, нарезается на куски и бланшируется. Лук мелко рубится и поджаривается на свином жире.

Предварительное измельчение. Бланшированное сырье измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченные в мясорубке печень и щековина образуются на куптере в течение 5—8 мин. при одновременном перемешивании и добавлении соли, лука и перца. Измельчается и перемешивается в первую очередь печень, затем добавляются соль, лук, перец и свиная щековина. Процесс обработки на куптере и перемешивания считается законченным при получении однообразной связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Неполнение оболочки должно быть не особенно плотным.

Вязка. Батонки (длиною 15—50 см) вяжутся тонким шпагатом. Вязка во избежание утечки жира должна быть пугой.

Варка. Перевязанные батонки варятся в водяных котлах при температуре 75—80°С в течение 30—40 мин. в зависимости от диаметра батонков. При закладе колбасы в варочные котлы температура воды должна быть не ниже 95°С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 75—80°С.

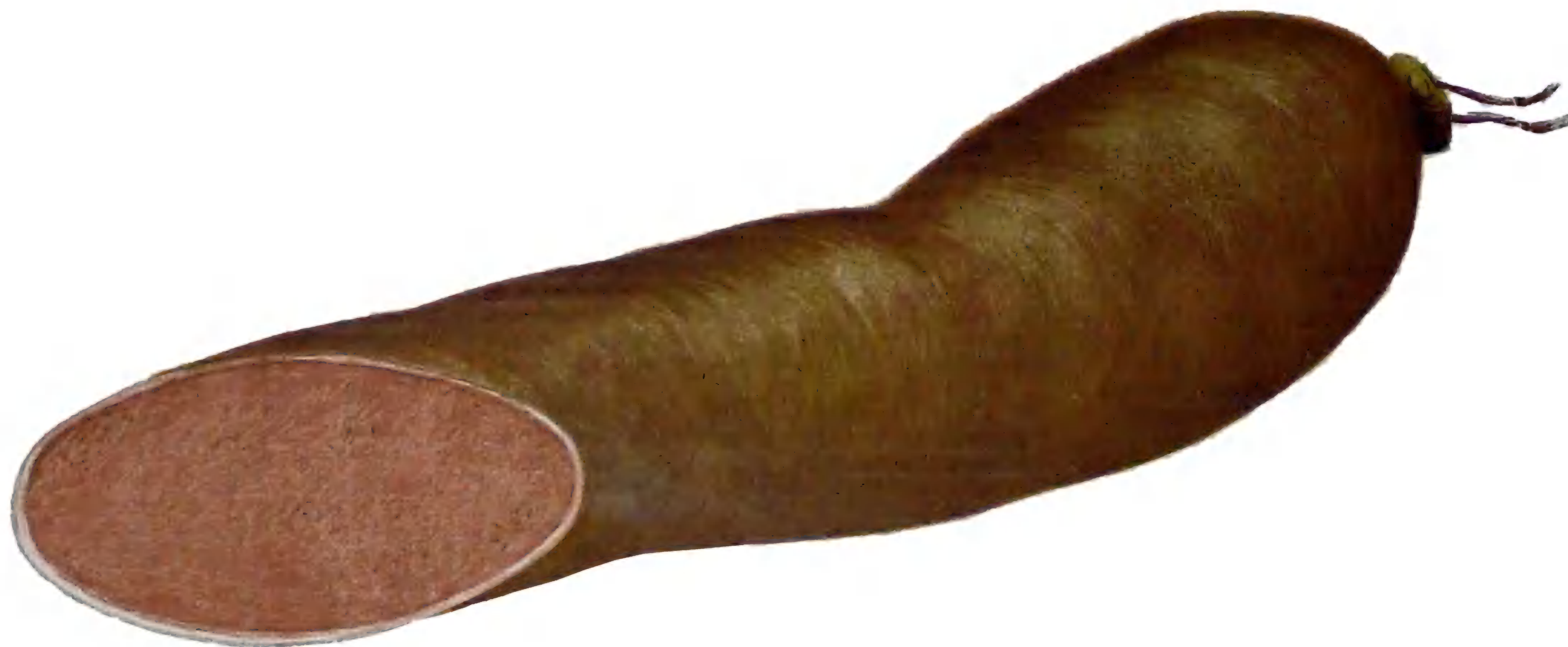
Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обя-

зательном добавлении дробленого льда. Во время охлаждения слабо набитые батонки уплотняются вручную и перевязываются. Процесс охлаждения длится до момента полного застывания жира. Охлажденная колбаса вынимается из воды и направляется в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонков посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях ливерная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% около 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата и концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление печени и свиной щековины, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами собственными органами правилами браковки, запрещается. В рецептуре ливерной вареной колбасы допускается замена свиной печени—говяжьей.



ЛИВЕРНАЯ ВАРЕНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS COOKED LIVER SAUSAGE

Ливерная копченая первого сорта

Сырье

Печень свиная	50 кг
Щековина свиная	50 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Лук	2 „	— „
Перец белый	50 „	
Перец душистый	50 „	
<hr/>		
Итого	4 кг	100 г

Оболочка. Для производства ливерной копченой колбасы употребляются свиные гузенки или кудрявки, а также искусственные оболочки и оболочки из пергамента.

Выход готовой продукции к весу затраченного бланшированного сырья составляет 85%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 48%.

Качество сырья. Для приготовления ливерной копченой колбасы употребляются несоленая печень и щековина в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Печень должна быть от хорошо обескровленных животных и иметь глянцевитую поверхность. Щековина отбирается от упитанных свиней и должна содержать 50% жира. Лук должен быть доброкачественным.

Обработка сырья. Печень замачивается на 2—3 часа в холодной воде, после чего тщательно освобождается от пленок и желчных каналов и нарезается мелкими пластинками толщиной в 8—12 см. Затем печень бланшируется в горячей воде при температуре 95—100°С в течение 15—20 мин. Бланшированное сырье расклады-

вается в тазики и направляется в холодильник для охлаждения до температуры 10—12°С. Свиная щековина освобождается от шкурки и железок, нарезается на куски и бланшируется. Лук мелко рубится и поджаривается на свином жире.

Предварительное измельчение. Бланшированное сырье измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченные в мясорубке печень и щековина обрабатываются на култере в течение 5—8 мин. при одновременном перемешивании и добавлении соли, лука и перца. Измельчается в первую очередь печень, затем добавляются соль, лук, перец и свиная щековина. Процесс обработки на култере и перемешивание считается законченным при получении однообразной связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Наполнение оболочки должно быть не особенно плотным.

Вязка. Батонны (длиной в 15—50 см) вяжутся тонким шпагатом. Вязка во избежание утечки жира должна быть тугой.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре 75—80°С в течение 30—40 мин. в зависимости от диаметра батоннов. При закладке ливерной колбасы в варочные котлы температура воды должна быть не ниже 95°С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 75—80°С.

Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обязательном добавлении дробленого льда. Во время охлаждения слабо набитые батонны уплотняются

вручную и перевязываются. Процесс охлаждения длится до момента полного застывания жира. Остывшая ливерная колбаса вынимается из воды, подвешивается и просушивается на воздухе.

Копчение. Просушенная ливерная колбаса коптится в течение 24 час. при температуре 20—22°С.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 10 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15° — не более 2 суток. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится только в подвешенном состоянии в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление печени и свиной щековины, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. В рецептуре ливерной копченой колбасы допускается замена свиной печени — говяжьей.



ЛИВЕРНАЯ КОПЧЕНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS SMOKED LIVER SAUSAGE

Ливерная кроличья первого сорта

Сырье

Мясо кроличье вареное	35 кг
Печень свиная	25 „
Щековина свиная	40 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Лук	2 „	— „
Перец белый	50 „	
Перец душистый	50 „	
Итого	4 кг	100 г

Оболочка. Для производства ливерной кроличьей колбасы употребляются говяжьи прямые и ободочные кишки (круга № 1), а также оболочки из пергаменты.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 50%.

Качество сырья. Для приготовления ливерной кроличьей колбасы употребляются свежая или слабосоленая печень и щековина в остывшем, мороженом или охлажденном виде. Сырье с признаками вторичного замораживания не допускается. Щековина отбирается с содержанием не менее 50% жира. Лук должен быть доброкачественным. Кроличьи тушки должны быть свежими или слабосолеными.

Обработка сырья. Печень замачивается на 2—3 часа в холодной воде, после чего тщательно освобождается от пленок и желчных каналов и нарезается мелкими пластинками толщиной в 8—12 см. Затем печень бланшируется в горячей воде при температуре 95—100°С в течение 15—20 мин. Бланшированное сырье раскла-

дывается в тазы и направляется в холодильник для охлаждения до температуры 10—12°С. Тушки свежих несоленых кроликов тщательно промываются в холодной воде и варятся в водяных котлах при температуре 95—100°С в течение 2—3 час. до момента свободного отделения мясной ткани от костей. Соленые кролики тщательно отмачиваются в холодной проточной воде в течение 6—12 час. и варятся так же, как и несоленые. После варки кроличье вареное мясо раскладывается в тазы и охлаждается до температуры 10—12°С. Свиная щековина освобождается от шкуры и железок, нарезается кусочками и бланшируется, как печень. Лук мелко рубится и поджаривается на свином жире.

Предварительное измельчение. Остывшие свиная печень, кроличье мясо и щековина измельчаются в мясорубке с решеткой в 2 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченные в мясорубке печень, щековина и кроличье вареное мясо обрабатываются на купжере в течение 5—8 мин. при одновременном перемешивании и добавлении соли, лука и перца. Измельчается в первую очередь печень, затем добавляются соль, лук, перец, свиная щековина и кроличье мясо. Процесс обработки на купжере и перемешивания считается законченным при получении однородной связанной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Наполнение оболочки должно быть не особенно плотным.

Вязка. Батонь (длиной в 15—20 см) вяжутся толстым шпагатом. Вязка во избежание утечки жира должна быть тугой.

Варка. Перевязанные батонь варятся в водяных котлах при температуре 75—80°С в течение 30—40 мин. в зависимости от диаметра батонь. При закладке ливерной колбасы в варочные котлы температура воды должна быть не ниже

95°С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 75—80°С.

Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обязательном добавлении дробленого льда. Слабо набитые батонь уплотняются вручную и перевязываются. Процесс охлаждения длится до момента полного застывания жира. Охлажденная колбаса вынимается из воды и направляется в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонь посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях ливерная кроличья колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 1 суток. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии обязательно в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление кроличьего мяса, свиной щековины и печени, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правил браковки, запрещается. В рецептуре ливерной кроличьей колбасы допускается замена свиной печени—говяжьей.



ЛИВЕРНАЯ КРОЛИЧЬЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS RABBIT LIVER SAUSAGE

Ливерная мюнхенская претъего сорта

Сырбе

Легкие крупного скота и свиной	25 кг
Мясо диафрагмы, жилки или мясо стерили-	
зованное	35 „
Рубец или желудок свиной	30 „
Губы, пяточки и другие клейдающие про-	
дукты	10 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Лук	2 „ — „
Перец черный	50 „

Итого 4 кг 550 г

Оболочка. Для производства ливерной мюнхенской колбасы употребляются нестандартные говяжьи черева, свиные кудрявки и бараньи гузенки.

Выход готовой продукции к весу вареного сырбе составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 70%.

Качество сырбе. Для приготовления мюнхенской колбасы употребляются соленые или несоленые легкие и диафрагма крупного скота и свиной в парном, охлажденном, остывшем и замороженном виде. Разрешается использование стерилизованного мяса, не позднее чем через 4 часа после полного его остывания. Стерилизованное и затем замороженное мясо употреблять запрещается. Говяжий рубец и свиной желудок должны быть тщательно очищены от слизистой оболочки, говяжьи губы и пяточки — от волос и щетины. Допускается использование вместо рубца пищевой шквары в количестве не более 30%.

Обработка сырбе. Все сырбе, за исключением стерилизованного мяса, тщательно промывается в холодной проточной воде для удаления загрязнений и сгустков крови, а соленое сырбе крепкого засола подвергается вымачиванию в течение 5—6 час. После промывки сырбе проваривается в водяных котлах (каждый вид отдельно). Продолжительность варки 1—3 часа при температуре 95—100°С в зависимости от рода сырбе. Вареное сырбе раскладывается на столы или в тазики для остывания и охлаждения до температуры 10—12°С.

Предварительное измельчение. Остывшее сырбе измельчается в мясорубке с решеткой в 1—2 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченное в мясорубке сырбе обрабатывается на куптере или скорорезке при одновременном добавлении соли, лука, перца, а также до 20% бульона с жиром, полученного от варки сырбе. При отсутствии куптера или скорорезки смешивание производится в смешивальных машинах.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Наполнение должно быть плотным.

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре 75—80°С в течение 30—40 мин. в зависимости от диаметра оболочки. При закладке батоннов для варки температура воды в котле должна быть не ниже 95°С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 75—80°С.

Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обязательном добавлении дробленого льда или

охлаждается под душем; в это же время слабые батонны уплотняются вручную и перевязываются. Процесс охлаждения длится до момента полного застывания жира. Остывшая колбаса вынимается из воды, подвешивается и направляется в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях остывшая мюнхенская колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 12 час. При поступлении в продажу ливерная колбаса освобождается от шпагата и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках в количестве не более 10—15 шт. на каждое блюдо. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мясопродуктов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. В случае необходимости допускается подкапчивание или замораживание мюнхенской колбасы. В рецептуре ливерной мюнхенской колбасы допускается замена стерилизованного мяса экстрагированным мясом и печенью (от мясных консерватов) в количестве до 35%.



ЛИВЕРНАЯ МЮНХЕНСКАЯ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS MUNICH LIVER SAUSAGE

Ливерная растительная претъего сорта

Сырбе

Легкие крупного скота и свиней	25 кг
Мясо диафрагмы, пищевода, жилок, кал- тыка или мясо стерилизованное	35 „
Рубец или свиной желудок	20 „
Крупа проваренная или бобы	20 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	2 кг 500 г
Лук	2 „ — „
Перец красный	50 „
Итого	4 кг 550 г

Оболочка. Для производства растительной колбасы употребляются разные нестандартные оболочки, годные для пищевых продуктов.

Выход готовой продукции к весу затраченного вареного сырбы составляет 125%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 70%.

Качество сырбы. Для приготовления растительной колбасы употребляются соленые или несоленые легкие и диафрагма крупного рогатого скота и свиней в парном, охлажденном, остывшем или замороженном виде. Разрешается использование стерилизованного мяса, не позднее чем через 4 часа после полного его остывания. Стерилизованное и затем замороженное мясо употреблять запрещается. Говяжий рубец и свиной желудок должны быть тщательно очищены от слизистой оболочки, говяжьих губы и пятки — от волоса и щетины. Калтыки и клейдающее сырбе должны быть свежими; употребляются как в соленом, так и в несоленом виде. Бобы или крупа должны быть доброкачественными.

Обработка сырбы. Все сырбе, за исключением стерилизованного мяса, тщательно промывается в холодной проточной воде для удаления загрязнений и сгустков крови; соленое сырбе крепкого засола подвергается вымачиванию в течение 5—6 час. После промывки сырбе отваривается в водяных котлах (каждый вид отдельно). Продолжительность варки—1—3 часа при температуре 95—100°С в зависимости от рода сырбы. Вареное сырбе раскладывается на столы или в тазы для остывания до температур 10—12°С. Бобы или крупа предварительно замачиваются в холодной воде на 4—6 час. и варятся в водяных котлах до размягчения, после чего охлаждаются до температур 10—12°С.

Предварительное измельчение. Остывшее мясное сырбе и бобы измельчаются в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Вторичное измельчение и перемешивание. Измельченное в мясорубке сырбе обрабатывается на куптере или скорорезке при одновременном добавлении соли, лука, перца, а также до 20% бульона с жиром, полученного от варки сырбы. При отсутствии куптера или скорорезки смешивание производится в смесительных машинах.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре 80°С в течение 40—60 мин. в зависимости от диаметра оболочки. При закладке батоннов для варки температура воды в котле должна быть не ниже 95°С в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 80°С.

Охлаждение. Сваренная колбаса немедленно погружается в ванны с холодной водой при обязательном добавлении дробленого льда. Остывшая колбаса в подвешенном состоянии напразляется в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях растительная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 6 час. При поступлении в продажу колбаса освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии обязательно в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мясopодуlтов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. В рецептуре ливерной растительной колбасы допускается замена стерилизованного мяса экстрагированным мясом и печенью (от мясных концентратов) в количестве до 35%.



ЛИВЕРНАЯ РАСТИТЕЛЬНАЯ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS VEGETABLE LIVER SAUSAGE

Кровяная первого сорта

Сырье

Грудинка свиная или щековина жирная . . .	30 кг
Пятачки свиные	5 „
Шкурка свиная	5 „
Уши свиные	10 „
Ножки свиные	15 „
Кровь дефибринированная	35 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 „
Перец черный	100 „
Корица	30 „
Гвоздика	10 „

Итого . . . 3 кг 670 г

Оболочка. Для производства кровяной колбасы употребляются говяжьи слепые кишки (сильюги) или проходники.

Выход готовой продукции к весу затраченного вареного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовой колбасе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Для приготовления кровяной колбасы употребляются свиная грудинка, щековина, пяточки, уши, ножки и шкурка в остывшем, охлажденном или замороженном виде. Свиная грудинка и щековина должны содержать не более 50% мясной ткани. Шкурка и ножки должны быть ошпарены, опалены и тщательно очищены. Кровь должна собираться от каждого животного в отдельную тару и подвергаться немедленно осмотру ветеринарно-санитарного инспектора; кровь, признанная годной, дефибрируется. Дефибринированная кровь должна быть абсолютно свежей, без посторонних примесей и нитей фибрина.

Обработка сырья. Шкурка, пяточки, уши и ножки в несоленом виде тщательно промываются, после чего отвариваются в водяных котлах при температуре 90—100°C до полного размягчения. Свиная грудинка или щековина нарезаются на кусочки и бланшируются в течение 5—10 мин. Вареное сырье охлаждается до температуры 10—12°C, после чего производится разборка и удаление костей и хрящей. Кровь подсаживается и селитруется.

Измельчение. Шкурка, пяточки, уши и ножки измельчаются в мясорубке с решеткой в 3 мм. Остывшая грудинка или свиная щековина крошится на машинах или вручную кубиками в 6 мм.

Перемешивание. Измельченное в мясорубке сырье и крошеная грудинка или щековина смешиваются с кровью и специями (указанными в рецептуре) в смесительной машине. В первую очередь смешивается клейдающее сырье с солью и специями, потом последовательно добавляются кровь и крошеная грудинка или щековина. Равномерно размешанный фарш немедленно подается для набивки в кишечную оболочку.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами). Наполнение оболочки должно быть не очень плотным.

Вязка. Батонны (длиной от 25 до 50 см) вяжутся тонким шпагатом; широкие батонны должны быть перевязаны поперечно через каждые 5 см.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре до 95°C в течение 2—2½ час. в зависимости от диаметра оболочки. При закладке батоннов для варки температура воды в котле должна быть не ниже 95°C в течение 5 мин., затем она понижается и доводится до 72—80°C. Готовность определяется по буль-

ону, который должен вытекать светлым при проколе оболочки.

Прессование и охлаждение. Сваренная колбаса раскладывается в один ряд на столах или стеллажах и прессуется под деревянными досками в течение 10—12 час. при температуре 3—4°C. Одновременно с прессованием происходит охлаждение.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях кровяная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 4°C и относительной влажности воздуха 75% до 1 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°C—не более 4 час. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по одному-два батона на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии обязательно в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мясopодуlктов и крови, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами ответственными органами браковки, запрещается. Замораживание кровяной колбасы запрещается.



КРОВЯНАЯ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS BLOOD SAUSAGE

Кашная претъего сорта

Сырбе

Мясо пищевода или диафрагмы	10 кг
Легкие крупного скота	5 „
Ножки	10 „
Губы, уши и свиные папачки	15 „
Кровь дефибринированная	30 „
Крупа вареная или бобы	30 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Лук	2 „ — „
Селитра	30 „
Перец черный	60 „
Майоран	50 „

Итого . . . 5 кг 640 г

Оболочка. Для производства кашной колбасы употребляются свиные кудрявки и бараньи гузенки.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырбе (вареного) составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в готовой кашной колбасе не должно превышать 70%.

Качество сырбе. Кашная колбаса вырабатывается из тщательно очищенных от загрязнений и волос субпродуктов в свежем, соленом или мороженом виде. Перед употреблением в производство все субпродукты должны быть тщательно промыты в холодной воде. Кровь от каждого животного должна собираться в отдельную посуду и подвергаться немедленному осмотру ветеринарно-санитарного инспектора и дефибри-

рования. Гречневая крупа или мелкий горох, или чечевица должны быть свежими, без признаков заплесни. Кровь подсаливается и селитруется.

Обработка сырбе. При выработке кашной колбасы из соленых субпродуктов последние вымачиваются в течение 5—6 час. После промывки сырбе подвергается варке (каждый вид отдельно) в водяных котлах при температуре 95—100°С в течение 1—2 час. в зависимости от рода сырбе. Вареное сырбе раскладывается на столы или в тапки для остывания до температуры 10—12°С. Бобы или крупа предварительно замачиваются в холодной воде на 4 час. и варятся в водяных котлах до размягчения, после чего охлаждаются до температуры 10—12°С.

Измельчение. Остывшее сырбе, а также бобы измельчаются в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Перемешивание. Измельченное сырбе смешивается в мешалке с кровью, бульоном и специями (указанными в рецептуре) до равномерного распределения распределительного сырбе во всей массе фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами).

Вязка. Батонны вяжутся тонким шпагатом.

Варка. Перевязанные батонны варятся в водяных котлах при температуре до 80°С в течение 40—60 мин. в зависимости от диаметра оболочки. При закладке кашной колбасы для варки температура воды в котле должна быть не ниже 95°С в течение 5 мин., затем она понижается и до-

водится до 60°С. Готовность определяется по бульону, который должен вытекать светлым при прокалывании оболочки.

Охлаждение. Сваренная колбаса остывает в воде или под душем до температуры 10—12°С после чего поступает в холодильник.

Контроль качества готовой продукции. Готовая колбаса тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях кашная колбаса хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 6 час. При поступлении в продажу колбаса очищается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки по четыре-пять батоннов на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия колбасы, ее сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине колбаса хранится в подвешенном состоянии обязательно в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мясопродуктов, не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается.



КАШНАЯ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS BLACK-GRUEL SAUSAGE



Варка печени и мясных продуктов

З И Л Ь Ц Ы и С Т У Д Н И

З И Л Ь Ц Ы

ЗИЛЬЦ РУССКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА

ЗИЛЬЦ КРАСНЫЙ „ „

ЗИЛЬЦ ФРАНЦУЗСКИЙ „ „

З И Л Ь Ц Б Е Л Ы Й ПЕРВОГО СОРТА

ЗИЛЬЦ КРАСНЫЙ ВТОРОГО СОРТА

З И Л Ь Ц С Е Р Ы Й ТРЕТЬЕГО СОРТА

С Т У Д Н И

С Т У Д Е Н Ь ВЫСШЕГО СОРТА

С Т У Д Е Н Ь ПЕРВОГО СОРТА

Зильц русский высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	20 кг
Щековина свиная	40 „
Мясо свиных голов	40 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	30 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	60 „	
Перец душистый	60 „	
Чеснок	65 „	
Итого	3 кг 315 г	

Оболочка. Для производства русского зильца употребляются свиные пузыри емкостью от 1 до 2 кг.

Выход готовой продукции после копчения и остывания к весу затраченного вареного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в русском зильце не должно превышать 55%.

Качество сырья. Русский зильц вырабатывается из говяжьего мяса, свиной щековины и свиного головного мяса в остывшем, охлажденном и мороженом виде. Дважды замороженное мясо употреблять запрещается. Свиная щековина должна быть от упитанных свиней; содержание в ней мясной ткани не должно превышать 40%.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, хрящей и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Жированное мясо засаливается в кусках и выдерживается 48—72 часа при температуре 3—4°C. Для посола на каждые 100 кг говяжьего мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Свиные головы тщательно очищаются от щетины и разрубаются или рас-

пиливаются на две равные части (мозги при этом удаляются), после чего засаливаются в рассоле крепостью 14° Боме с содержанием селитры и сахара по 0,5% к весу рассола. Щековина засаливается так же, как головы, в отдельных бочках. Высоленные свиные головы варятся в воде при температуре 85—95°C 2—4 часа до размягчения, затем в течение 1—2 час. остывают, после чего от костей отделяется мясо. Свиная щековина бланшируется 5—10 мин. в кипящей воде.

Измельчение. Мясо свиных голов измельчается вручную или на скоростной резке кусками в 20—25 мм. Свиная щековина нарезается пластинками длиной 10—12 см и шириной 0,5 см. Предварительно посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм и кутеруется с добавлением воды или мелкодробленого льда.

Перемешивание. Измельченное говяжье мясо, свиная щековина и мясо свиных голов смешиваются вместе со специями, указанными в рецептуре, в смесительной машине.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами) или вручную. Для удаления воздуха батонны накалываются в нескольких местах.

Вязка. Батонны зашиваются тонким шпагатом, после чего сортируются по весу и объему и однородными партиями передаются на варку.

Варка. Зильц варится в воде или бульоне при температуре 85—90°C в течение 1—2 час. Готовность определяется достижением внутри батоннов температуры 68°C.

Прессование и охлаждение. Сваренные батонны, одинаковые по размеру, раскладываются в один ряд и прессуются при температуре не выше 6—8°C. Прессование продолжается 10—12 час. и считается законченным по достижении в середине батоннов температуры 10—12°C. Вынутые

из-под прессов батонны опускаются в кипящую воду на 3—5 мин. и таким образом очищаются от желе и жира.

Копчение. Очищенные и обсушенные батонны копятся холодным дымом при температуре 20—30°C в течение 6—12 час. Для достижения равномерного копчения батонны одинакового диаметра подвешиваются в камеры с интервалами не менее 10 см.

Контроль качества готовой продукции. Готовый зильц тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях зильц сохраняется в подвешенном состоянии при температуре не выше 6°C и относительной влажности воздуха 75% до 15 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°C — не более 2 суток. При поступлении в продажу зильц освобождается от шпагата, концов кишек, пропирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия зильца, его сорта, цены и места приготовления. Хранение зильца в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свиного и говяжьего мяса, не осммотренного и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание русского зильца не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЗИЛЬЦ РУССКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE RUSSIAN HEADCHEESE

Зильц красный высшего сорта

Сырье

Шпиг хребтовый свиной	32 кг
Языки говяжьи или свиные вареные чищенные	12 „
Печень говяжья или свиная	8 „
Шкурки свиные	18 „
Кровь дефибринированная	30 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 „
Перец черный	60 „
Корица	40 „
Гвоздика	15 „

Итого . . . 3 кг 645 г

Оболочка. Для производства красного зильца употребляются свиные пузыри емкостью от 1 до 2 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного вареного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в красном зильце не должно превышать 50%.

Качество сырья. Красный зильц вырабатывается из свежего свиного шпига и свиной шкурки (соленых или несоленых) в остывшем или охлажденном виде. Шпиг выбирается исключительно хребтовый, твердой консистенции. Языки говяжьи или свиные и печень должны быть высшего качества. Кровь говяжья или свиная должна быть абсолютно свежей. Кровь от каждого животного собирается в отдельную тару, немедленно дефибрируется и подвергается ветеринарно-санитарному исследованию.

Обработка сырья. Сырая печень разрезается на крупные куски (желчные каналы при этом удаляются), затем складывается в чаны или бочки, заливается холодной водой и вымачивается в течение 2—3 час. Вымоченная печень

разрезается на более мелкие куски и бланшируется в горячей воде при температуре 90—95°С, после чего остывает до температуры 10—12°С. Свиная шкурка промывается и отваривается в котлах (в специальных корзинах) до полного ее размягчения и после варки охлаждается. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: 100 л воды, 10 кг соли, 300 г селитры и 500 г сахара. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°С. Языки укладываются в чистую тару и заливаются рассолом; через 3—4 дня они перекладываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Продолжительность посола—12—18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин., после чего с них снимается кожица. Дефибринированная кровь подсаливается и селитруется.

Измельчение. Бланшированная печень измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм и обрабатывается на куттере при добавлении небольшого количества дефибринированной крови. Шкурка свиная измельчается в мясорубке. Языки и шпиг нарезаются кубиками в 10 мм.

Перемешивание. Измельченная печень, шкурка, крошенные языки и шпиг смешиваются в смесительной машине с кровью и специями, указанными в рецептуре.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами) или вручную; для удаления воздуха батонны накалываются в нескольких местах.

Вязка. Набитые фаршем пузыри зашиваются тонким шпагатом, после чего батонны сортируются по весу и объему и однородными партиями передаются в варочное отделение.

Варка. Зильц варится в течение 1—2 час. в воде или бульоне при температуре 75—85°С. Готовность зильца определяется двумя факторами: температурой внутри батона (68°С) и цве-

том бульона, который при прокалывании батона должен быть прозрачным.

Прессование и охлаждение. Сваренные батонны одинаковых размеров раскладываются в один ряд и прессуются при температуре не выше 6—8°С в течение 10—12 час. Вынутые из-под пресса батонны опускаются в кипящую воду на 3—5 мин. и таким образом очищаются от желе и жира.

Контроль качества готовой продукции. Готовый зильц тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях зильц сохраняется в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 6 час. При поступлении в продажу красный зильц освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия зильца, его сорта, цены и места приготовления. Хранение красного зильца в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, языков, крови, свиной и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание красного зильца не допускается. Ниперит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЗИЛЬЦ КРАСНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE RED HEADCHEESE

Зильц французский высшего сорта

Сырье

Щековина свиная	30 кг
Шпиг полутвердый	5 „
Шпиг твердый	13 „
Шкурка свиная	22 „
Языки свиные вареные чищенные	10 „
Кровь дефибринированная	20 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 „
Перец черный	100 „
Корица	30 „
Гвоздика	15 „

Итого . . . 3 кг 675 г

Оболочка. Для производства французского зильца употребляются свиные пузыри емкостью от 1 до 2 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного вареного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги во французском зильце не должно превышать 50%.

Качество сырья. Французский зильц вырабатывается из свиного шпига, свиной щековины и языков в охлажденном или остывшем виде. Твердый шпиг отбирается с хребтовой части, а полутвердый — с лопаточной и грудобрюшной частей. Шкурка (освобожденная от щетины) может быть соленой или несоленой. Кровь говяжья или свиная должна быть абсолютно свежей. Кровь от каждого животного собирается в отдельную тару, немедленно дефибрируется и подвергается ветеринарно-санитарному исследованию.

Обработка сырья. Свиная щековина, предварительно засоленная и селитрованная, бланшируется в течение 1 часа при температуре 90—95°С в

открытых водяных котлах, после чего остывает. Шкурка свиная промывается и отваривается в водяных котлах до полного размягчения и затем охлаждается. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: 100 л воды, 18 кг соли, 300 г селитры и 500 г сахара. Рассол кипятится, тщательно фильтруется и охлаждается до температуры 3—4°С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекладываются в другую тару и опять заливаются рассолом. Продолжительность посола 12—18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде 45—60 мин. и освобождаются от кожицы. Дефибринированная кровь подсаливается и селитруется.

Измельчение. Остывшая отваренная свиная шкурка измельчается в мясорубке с решеткой в 2 мм. Свиная щековина нарезается пластинками по длине пузыря шириной в 10—15 см и высотой в 5—6 см. Шпиг твердый крошится кубиками в 4 мм. Шпиг полутвердый нарезается пластинками и служит для обертывания фарша.

Перемешивание. Измельченная шкурка смешивается в смесительной машине с крошеным шпигом, кровью и специями, указанными в рецептуре.

Набивка в оболочку производится вручную: в первую очередь стенки оболочки с внутренней стороны выкладываются пластинками шпига, затем оболочка наполняется фаршем, причем в середину вкладывается отваренный язык, а также по длине языка несколькими рядами бланшированная щековина. Укладку производят таким образом, чтобы при разрезке слои были распределены равномерно; для удаления воздуха батоны накалываются.

Варка. Зильц варится в течение 1—2 час. в воде или бульоне при температуре 75—85°С. Готовность зильца определяется двумя факторами — температурой внутри батона (68°С) и

цветом бульона, который при прокалывании батона должен быть прозрачным.

Прессование и охлаждение. Сваренные батоны одинаковых размеров раскладываются в один ряд и прессуются при температуре не выше 6—8°С в течение 10—12 час. Вынутые из-под пресса батоны опускаются в кипящую воду на 3—5 мин. и таким образом очищаются от желе и жира.

Контроль качества готовой продукции. Готовый зильц тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батонов посредством органолептического анализа. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях зильц хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 6 час. При поступлении в продажу зильц освобождается от шпига, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия зильца, его сорта, цены и места приготовления. Хранение французского зильца в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление языков, мяса, свинины, крови и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание французского зильца не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЗИЛЬЦ ФРАНЦУЗСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE FRENCH HEADCHEESE

Зилиц белый первого сорта

Сырье	
Мясо свиных голов	90 кг
Кледающие части (губы, говяжки, свиные пятки, уши и пр.)	10 „
Итого	100 кг

Специи	
Соль	3 кг 500 г
Перец белый	60 „
Корица	30 „
Гвоздика	10 „
Итого	3 г 600 кг

Оболочка. Для производства белого зилица употребляются говяжки и свиные пузыри и свиные желудки, а также свиные оболочки.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу заваренного вареного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовом белом зилице не должно превышать 60%.

Качество сырья. Белый зилиц вырабатывается из свежих свиных голов и кледающих частей в охлажденном, остывшем или мороженом виде. Головы выбираются от неистощенных свиней и тщательно очищаются от щетины. Говежки, губы и уши и пятки ошпариваются и опаливаются.

Обработка сырья. Свиные головы, тщательно очищенные от щетины, разрубаются или распиливаются на две равные части (мозг при этом удаляется) и засаливаются на 5—6 суток мокрым посолом в рассоле крепостью 14° Боме с содержанием соли и сахара по 0,5%. После посола

головы варятся в открытых водяных котлах при температуре 90—95° в течение 2—2½ час. до свободного отделения мяса от костей. После варки головы остывают до температуры 10—12°С и разбираются вручную. Губы, пятки и уши (в несоленом виде) варятся до образования кледающего бульона и полного их размягчения.

Измельчение. Ошваренные свиные головы измельчаются на скоростной или ручной кубиком в 15 мм; пятки, уши и губы измельчаются в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Перемешивание. Измельченные головы и кледающие части перемешиваются в смесительной машине с полученным от варки кледающих веществ бульоном и специями, указанными в рецептуре.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами) или вручную. Для удаления воздуха батонны накалываются в нескольких местах.

Бязка. Батонны зашиваются тонким шпагатом, более крупные после зашивки вяжутся крепкообразно, затем сортируются по весу и объему и однородными порциями передаются для варки.

Варка. Зилиц варится в течение 1—2 час. в воде или бульоне при температуре воды 75—85°С. Готовность зилица определяется двумя факторами—температурой внутри батона (68°С) и цветом бульона, который при прокалывании должен быть прозрачным.

Прессование и охлаждение. Сваренные батонны одинаковых размеров раскладываются в один ряд и прессуются при температуре не выше 6—8°С

в продолжение 10—12 час. Прессование считается законченным по достижении в середине батона температуры 10—12°С. Вынутые из-под пресса батонны опускаются в кипящую воду на 3—5 мин. и таким образом очищаются от жира и жира.

Контроль качества готовой продукции. Готовый зилиц тщательно проверяется брокерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях белый зилиц хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 70% до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 6 часов. При поступлении в продажу зилиц освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистой тряпкой и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом устанавливается табличка с указанием названия зилица, его сорта, цены и места приготовления. Хранение белого зилица в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре запрещается. Употребление мяса, свиных и шпига, не осмоленных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилами браковки, запрещается. Замораживание зилица не допускается.



ЗИЛЬЦ БЕЛЫЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS WHITE HEADCHEESE

Знальц красный второго сорта

Сырье

Мясо свиных голов	30 кг
Шкурка свиная	5 ..
Ноги говяжьи или свиные	20 ..
Губы и уши говяжьи или свиные	10 ..
Кровь дефибрированная	35 ..
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг 500 г
Селитра	30 ..
Перец черный	100 ..
Корица	30 ..
Гвоздика	10 ..
Итого	3 кг 670 г

Оболочка. Для производства красного знальца употребляются свиные пузыри и свиные желудки, а также свиные оболочки.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного вареного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в красном головном знальце не должно превышать 65%.

Качество сырья. Знальц головной красный производится из свиных голов и клещающих частей в охлажденном, остывшем или мороженом виде. Головы и пяточки должны быть тщательно очищены от щетины и загрязнения, говяжьи губы и уши ошпарены и опалены. Кровь от каждого животного собирается в отдельную тару, немедленно дефибрируется и подвергается ветеринарно-санитарному исследованию.

Обработка сырья. Свиные головы, тщательно очищенные от щетины, разрубаются или распиливаются на две равные части (мозги при этом удаляются) и засаливаются на 5–6 суток мо-

крым посолом в рассоле крепостью 14. После с содержанием в рассоле селитры и сахара по 0,5%. Посоленные головы варятся в течение 2–2½ час. в открытых водяных котлах при температуре 90–95°С. Варка производится до момента свободного отделения мяса от костей. После варки головы подвергаются охлаждению до температуры 10–12°С и разбираются вручную. Губы, пяточки и уши отвариваются до момента их размягчения и затем охлаждаются. Дефибрированная кровь подсаливается и селитруется.

Измельчение. Отваренные свиные головы измельчаются на скоростреке или на волчке кубиками в 10 мм, пяточки, уши и губы измельчаются в мясорубке с решеткой в 2–3 мм.

Перемешивание. Измельченные субпродукты, мясо свиных голов и специи перемешиваются в смешательной машине с добавлением крови до получения однородной связной массы фарша.

Набивка и оболочка производится специальными набивочными машинками (шприцами) или вручную. Для удаления воздуха батонны накалываются в нескольких местах.

Вязка. Батонны зашиваются тонким шпагатом, кривой иглой, более крутые после зашивания вяжутся крестообразно. После вязки батонны сортируются по весу и объему и однородными партиями передаются для варки.

Варка. Знальц варится в течение 1–2 час. в воде или бульоне при температуре 75–85°С. Готовность знальца определяется двумя факторами — достижением внутри батона температуры в 68°С и цветом бульона, который при прокалывании должен быть прозрачным.

Прессование и охлаждение. Сваренные батонны одинаковых размеров направляются под

специальные прессы или прессуются под досками при температуре не выше 6–8°С. Прессование продолжается 10–12 час. и считается законченным по достижению в середине батонной температуры 10–12°С. Вынутые из-под прессы батонны опускают в кипящую воду на 3–5 мин. и таким образом очищают от жира и жира.

Контроль качества готовой продукции. Готовый знальц тщательно проверяется срезками и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях знальц хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75%, до 2 суток, в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С — не более 6 часов. При поступлении в продажу знальц освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по одному-два батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия знальца, его сорта, цены и места приготовления. Хранение знальца в магазине должно производиться только в подвешенном состоянии, в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение искусственных красящих и связывающих веществ запрещается. Употребление крови, мяса и остального сырья, не осматриваемых и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание красного головного знальца второго сорта не разрешается. Шприцит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЗИЛЬЦ КРАСНЫЙ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS RED HEADCHEESE

Зильц серый третьего сорта

Сырбь

Мясо свиных голов	20 кг
Вымя крупного скота	15 „
Рубец и свиные желудки	30 „
Уши, губы и пяточки	35 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	4 кг	— г
Перец черный	60 „	
Корнандр	25 „	
<hr/>		
Итого	4 кг	85 г

Оболочка. Для производства серого зильца употребляются пузры, свиные желудки и свиные оболочки.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного вареного сырбья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовом сером зильце не должно превышать 68%.

Качество сырбья. Серый зильц вырабатывается из соленого или несоленого сырбья в охлажденном, остывшем или мороженом виде. Головы и клейдающие части должны быть хорошо очищены от щетины и загрязнений, причем рубец очищается особенно тщательно. Свиные уши и говяжьих губы ошпариваются и опаливаются.

Обработка сырбья. Свиные головы, тщательно очищенные от щетины, разрубаются или распиливаются на две равные части (мозги при этом удаляются) и варятся в течение 2—2½ час. в открытых водяных котлах при температуре 90—95°С. Варка производится до момента сво-

бодного отделения мяса от костей. После варки головы остывают или подвергаются охлаждению до температуры 10—12°С и разбираются. Рубец и свиные желудки варятся так же, как свиные головы. Клейдающие части (уши, губы, пяточки) варятся до образования клейдающего бульона и полного их размягчения.

Измельчение. Отваренные свиные головы и вымя измельчаются на скоростной или на волчке на кусочки в 15 мм, а пяточки, уши и губы, рубцы и свиные желудки—в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Перемешивание. Измельченные свиные головы и клейдающие части перемешиваются в смесительной машине со специями, указанными в рецептуре, с добавлением до 30% бульона, полученного от варки клейдающих частей, до образования однородной массы фарша.

Набивка в оболочку производится специальными набивочными машинами (шприцами) или вручную.

Вязка. Батонны зашиваются тонким шпагатом, сортируются по весу и объему и однородными партиями передаются в варку.

Варка. Батонны варятся в водяных котлах при температуре воды 75—85°С в течение 1—2 час. в зависимости от диаметра батоннов. Готовность зильца определяется двумя факторами—достижением внутри батона температуры в 68°С и цветом бульона, который при прокалывании должен быть прозрачным.

Прессование и охлаждение. Сваренные батонны прокалываются для удаления воздуха и излишка бульона. Батонны одинаковых размеров прес-

суются специальными прессами или под досками при температуре не выше 10—12°С в течение 10—12 час., затем опускаются в кипящую воду на 3—5 мин. и таким образом очищаются от желе и жира.

Контроль качества готовой продукции. Готовый зильц тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных батоннов посредством органолептического анализа. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях зильц хранится в подвешенном состоянии при температуре не выше 2°С и относительной влажности воздуха 75% до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 6 часов. При поступлении в продажу зильц освобождается от шпагата, концов кишек, протирается чистыми полотенцами и выкладывается на прилавки на блюдах или специальных подставках по два-три батона. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия зильца, его сорта, цены и места приготовления. Хранение зильца в магазине должно производиться только в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение искусственных красящих и связывающих веществ запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилам, запрещается. В рецептуре серого зильца допускается замена мяса свиных голов—свиной обрезью, клейдающих веществ—шкуркой, пушковым суставом, ножками.



ЗИЛЬЦ СЕРЫЙ ТРЕТЬЕГО СОРТА
THIRD-CLASS GRAY HEADCHEESE

Студень высшего сорта

Сырбе

Мясо свиных голов	35 кг
Мясо говяжьих голов	25 „
Губы говяжьи и пяточки	10 „
Рубцы говяжьи	15 „
Ножки свиные	15 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Лук	1 „	— „
Селипра	50 „	
Сахар	50 „	
Перец черный	50 „	
Семя горчичное	100 „	
Итого	4 кг	250 г

Выход готовой продукции (остывшей) к весу вареного сырбе составляет 125%.

Влажность. Содержание влаги в студне высшего сорта не должно превышать 80%.

Качество сырбе. Студень высшего сорта вырабатывается из свежего сырбе в остывшем, охлажденном и мороженом виде. Головы, губы, ножки и пяточки хорошо очищаются от волоса и загрязнений путем ошпаривания, опаливания и тщательного промывания.

Обработка сырбе. Свиные и говяжьи головы разрубаются или распиливаются вдоль на две равные части (мозги при этом удаляются) и тщательно промываются в чистой воде, после чего засаливаются на 3—5 суток в рассоле крепостью 16° Боме с содержанием сахара и селитры по 0,5%. При отсутствии на данном пред-

приятии охлаждаемых помещений студень готовится из несоленого сырбе.

Варка сырбе. Сырбе после посола замачивается в воде или в свежем виде поступает на варку в водяные котлы (каждый вид сырбе, по возможности, отдельно), свиные и говяжьи головы варятся по 2,5—3 часа, рубцы 4—6 час., а клейдающие вещества до образования клейкого бульона и полного их размягчения. Сваренное сырбе остужается и разбирается вручную. С бульона тщательно снимается жир.

Измельчение. Мясо свиных и говяжьих голов режется на куски в 10—20 мм вручную или на скорорезке. Остальное сырбе измельчается на волчке с решеткой в 2—3 мм.

Варка студня. После измельчения вареное мясо смешивается в котле со специями и бульоном, полученным от варки клейдающих веществ (ножек, губ и пяточков) в количестве 50% от веса всей массы. Доведенная до кипячения масса варится 1—2 часа при температуре 95°С. По готовности масса выливается из котла в ванну и разливается в стеклянные или металлические формы. Перед розливом формы стерилизуются острым паром или горячей водой и высушиваются.

Остывание. Разлитый в формы студень остывает при температуре 3—4°С до образования студнеобразной плотной массы.

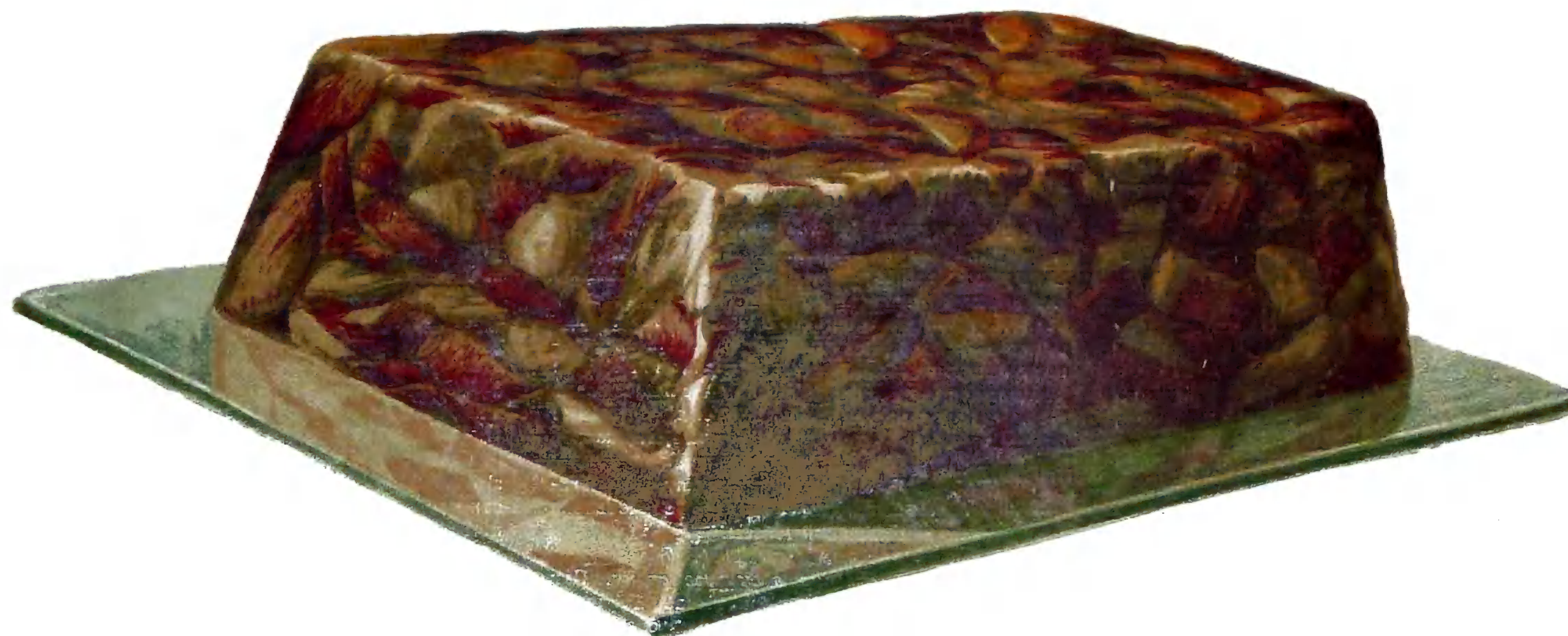
Производство студня в летнее время. При высокой температуре студень вырабатывается так же, как указано выше; различие состоит в том, что бульон выпаривается до плотности 18—22° по Зур, что обеспечивает температуру

застывания не ниже 18°С и температуру плавления не ниже 32°С; студень благодаря этому можно охлаждать при температуре 10—12°. При смешивании студня с бульоном прибавляется на каждые 100 кг смеси 2 л уксуса крепостью 9—10°. Преимуществами летнего студня являются: быстрое застывание, высокая температура плавления и консервирование уксусом, создающим кислую среду, препятствующую развитию бактерий.

Контроль качества готовой продукции. Готовый продукт тщательно проверяется бракерами и инспекцией путем внешнего осмотра и органолептической пробы. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Хранение студня должно производиться в охлаждаемых помещениях при температуре не выше 12°С (летнего) в течение до 2 суток. В неохлаждаемых помещениях можно хранить только летний студень до 24 час. Реализуется студень в паре, в которую был разлит, или предварительно из такой вынимается и выкладывается на чистые противни или блюда. В магазине студень хранится в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление сырбе, не осмотренного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Для улучшения товарного вида студня допускается раскраска поверхности кусочками фигурно-нарезанных овощей: моркови, свеклы и огурцов. Питрий применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



СТУДЕНЬ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE JELLY

Студень первого сорта

Сырбе

Пуповый сустав	20 кг
Мясо диафрагмы и калтыка	10 „
Мясо говяжьих голов	20 „
Уши говяжьи и свиные	15 „
Рубцы говяжьи	20 „
Ножки свиные	10 „
Сухожилия	5 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	50 „	
Перец черный	20 „	
Чеснок	80 „	

Итого . . . 3 кг 200 г

Выход готовой продукции (остывшей) от веса вареного сырбе составляет 130%.

Влажность. Содержание влаги в студне первого сорта не должно превышать 85%.

Качество сырбе. Студень первого сорта вырабатывается из свежего сырбе в остывшем, охлажденном и мороженом (впоследствии дефростированном) виде. Головы, губы, рубцы, ножки и уши хорошо очищаются от волоса и загрязнений путем ошпаривания, опаливания и тщательного промывания.

Обработка сырбе. Говяжьи головы разрубаются или распиливаются вдоль на две равные части (при этом мозги удаляются). Все сырбе тщательно промывается в чистой воде, после чего засаливается на 3—5 суток в рассоле крепостью 16° Боме с содержанием сахара и селитры по

0,5% или сухим посолом. При отсутствии на данном предприятии охлаждаемых помещений студень готовится из несоленого сырбе.

Варка сырбе. Сырбе после посола вымачивается в воде или в свежем виде поступает на варку (каждый вид сырбе, по возможности, отдельно), говяжьи головы варятся 2½—3 часа, рубцы 4—6 час., а клейдающие вещества до образования клейкого бульона и полного их размягчения. Сваренное сырбе остужается и разбирается вручную. С бульона тщательно снимается жир.

Измельчение. Вареное мясо измельчается на скорорезке или волчке на кусочки в 10—20 мм, а клейдающие части и рубец на волчке с решеткой в 2—3 мм.

Варка студня. После измельчения вареное мясо и специи, указанные в рецептуре, смешиваются в котле с бульоном, полученным от варки клейдающих веществ, в количестве 50% от веса всей массы. Доведенная до кипения масса варится 1—2 часа при температуре 95°С. По готовности масса выливается из котла в ванну и разливается в спеклянные или металлические формы. Перед розливом формы стерилизуются острым паром или горячей водой и высушиваются.

Остывание. Разлитый в формы студень остывает при температуре 3—4°С до образования студнеобразной плотной массы.

Производство студня в летнее время. При высокой температуре студень вырабатывается так же, как указано выше, различие состоит в том, что бульон выпаривается до плотности 18—22° по Зуру, что обеспечивает температуру застывания не ниже 18°С и температуру

плавления не ниже 32°С; студень благодаря этому можно охлаждать при температуре 10—12°С. При смешивании студня с бульоном прибавляется на каждые 100 кг смеси 2 л уксуса крепостью 9—10°. Преимуществами летнего студня являются: быстрое остывание, высокая температура плавления и консервирование уксусом, создающим кислую среду, препятствующую развитию бактерий.

Контроль качества готовой продукции. Готовый продукт тщательно проверяется бракерами и инспекцией путем внешнего осмотра и органолептической пробы. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Хранение студня должно производиться в охлаждаемых помещениях при температуре не выше 12°С (летнего) в течение до 2 суток; в неохлаждаемых помещениях можно хранить только летний студень до 24 час. Реализуется студень в паре, в которую был разлит, или предварительно из таковой вынимается и выкладывается на чистые противни или блюда. В магазине студень хранится в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление сырбе, не осммотренного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией. В рецептуре студня допускается замена мяса говяжьих голов, диафрагмы и калтыка обрезками от жиловки мяса, а также стерилизованным мясом.



СТУДЕНЬ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS JELLY



Машинная обработка фарша для зильцев и студней

МЯСНЫЕ ХЛЕБЫ и ПАШТЕТЫ

М Я С Н Ы Е Х Л Е Б Ы

ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА

Л У Ч Ш И Й ” ”

АМЕРИКАНСКИЙ ” ”

С Ы Р Н Ы Й ” ”

К Р О В Я Н О Й ” ”

З А К А З Н О Й ” ”

ВЕТЧИННЫЙ ПЕРВОГО СОРТА

ОТДЕЛЬНЫЙ ” ”

Г О В Я Ж И Й ” ”

Ч А Й Н Ы Й ВТОРОГО СОРТА

П А Ш Т Е Т Ы

С Ы Р И З Д И Ч И ВЫСШЕГО СОРТА

Л И В Е Р Н Ы Й ПЕРВОГО СОРТА

УКРАИНСКИЙ ” ”

ЛЕНИНГРАДСКИЙ ВТОРОГО СОРТА

Мясной хлеб любительский высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина нежирная	40 „
Шпиг твердый свиной	25 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Орех мускатный	25 „	
<hr/>		
Итого	3 кг 225 г	

Вес хлебов. Любительский хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в любительском хлебе не должно превышать 52%.

Качество сырья. Мясной любительский хлеб вырабатывается из говяжьего мяса в парном, охлажденном и мороженом виде и свинины в охлажденном или мороженом виде. Использование дважды замороженного мяса запрещается. Шпиг свиной (свежесоленый или несоленый) выбирается только с хребтовой части, причем он должен быть твердой консистенции.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Нежирная свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Шпиг крошится кубиками в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16 — 25 мм и засаливается. Для

засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается в кусках слабым посолом или употребляется в несоленном виде, причем в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша. На 100 кг свинины употребляется 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке любительского хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса, а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо слоем не более 15 см в тазиках выдерживается в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается так же, как говяжье мясо, за исключением того, что обработка на куптере сокращена до 3 мин.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смешивальной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре. Смешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу и при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После

запекания хлеба вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С

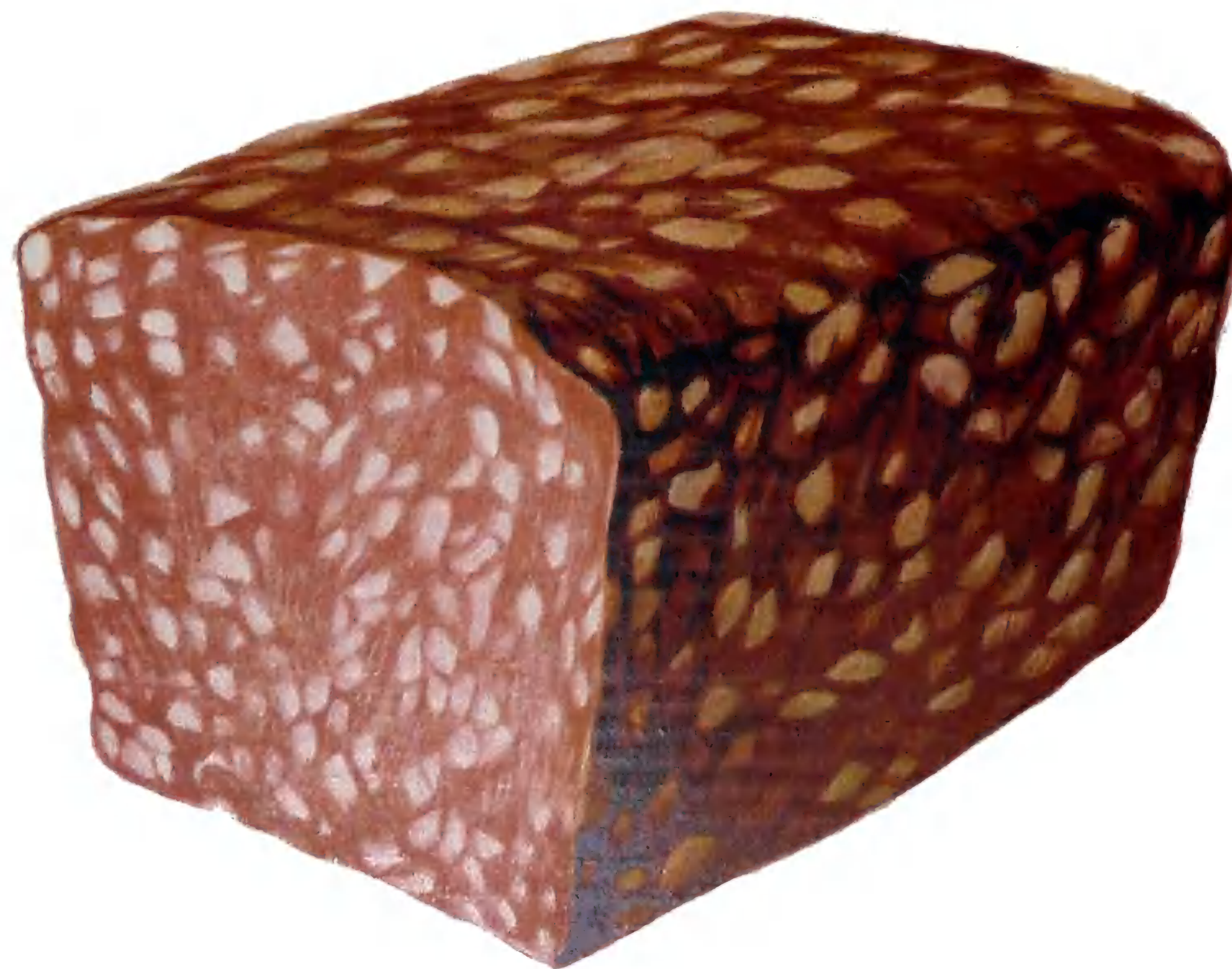
Остывание. Подрумяненные хлеба остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлеба обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлеба тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях любительский хлеб хранится при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлеба выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине мясной хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание любительского хлеба не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHOICE MEAT-LOAF

Мясной хлеб лучший высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	30 кг
Свинина полужирная	30 „
Шпиг твердый свиной	38 „
Яйца 50 шт.	2 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Коньяк или мадера	2 кг	— „
Селитра	40 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	80 „	
Орех мускатный	80 „	
Кардамон	80 „	
Тмин	10 „	
Ванилин	2 „	

Итого . . . 5 кг 392 г

Вес хлебов. Лучший хлеб изготавливается весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 93%.

Влажность. Содержание влаги в лучшем хлебе не должно превышать 53%.

Качество сырья. Мясной хлеб лучший вырабатывается из говяжьего и свиного мяса в горяче-парном, охлажденном или мороженом виде. Использование дважды замороженного мяса запрещается. Шпиг свиной с хребтовой части употребляется в свежесоленом или несоленом виде. Яйца должны быть свежими.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Полужирная свинина (с содержанием не менее 30% жира) освобождается от хрящей и соединительной ткани. Шпиг крошится пластинками шириной в 3 мм и длиной в 12 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина употребляется в несоленном виде, причем на 100 кг свинины при перемешивании фарша добавляется 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке лучшего хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо слоем не более 15 см выдерживается в тазиках в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается только в мясорубке на кусочки в 2—3 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смешивательной машине со шпигом и специями, указанными в рецептуре. При смешивании постепенно прибавляется вино. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигает 68°. После

запекания мясные хлебы вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

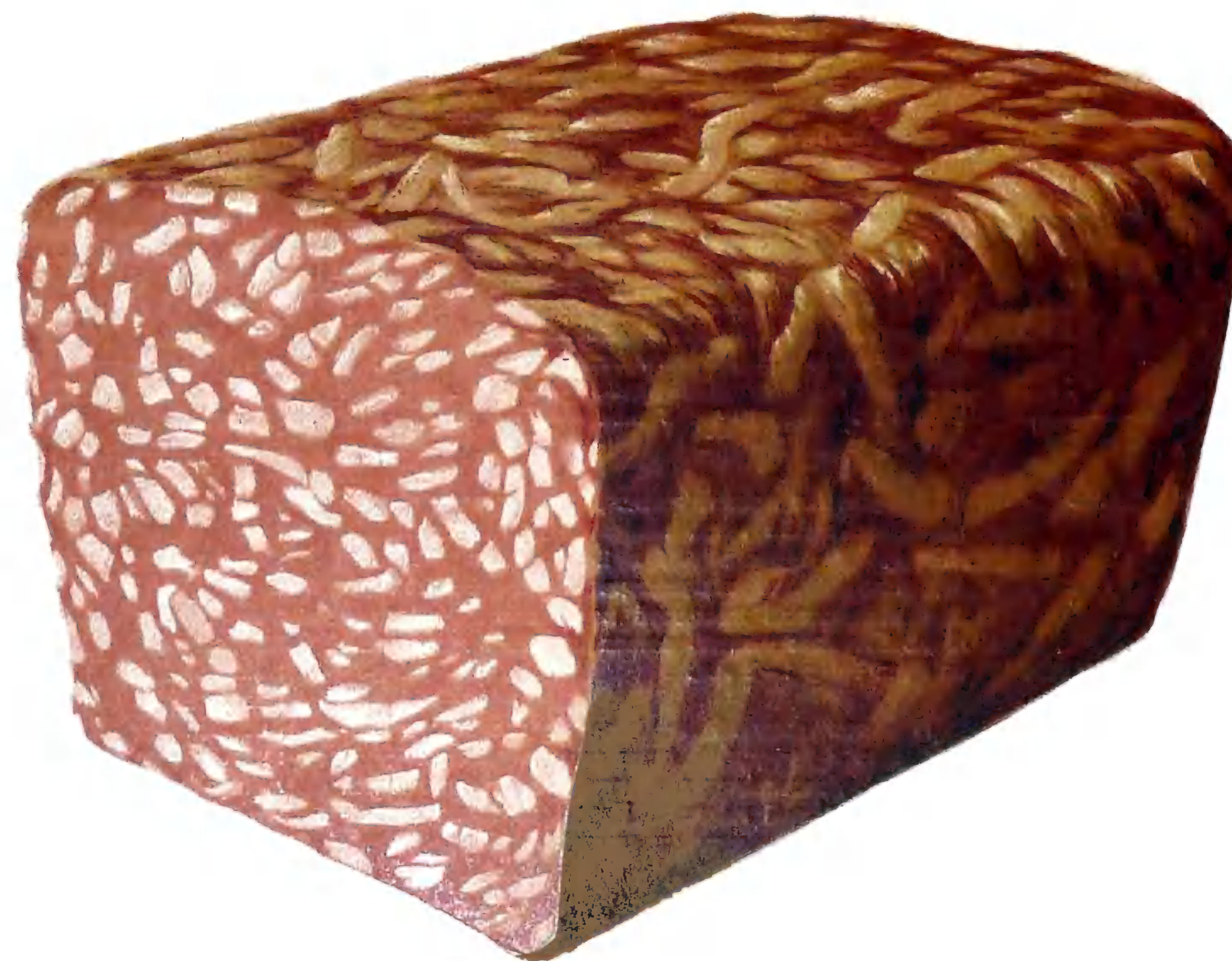
Остывание. Подрумяненные хлебы остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлебы обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлебы тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях хлеб хранится при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлебы выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазинах хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание лучшего хлеба высшего сорта не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ЛУЧШИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SUPREME MEAT-LOAF

Мясной хлеб американский высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	35 кг
Свинина полужирная	35 „
Шпиг твердый свиной	27 „
Яйца свежие 25 шт.	1 „
Мука пшеничная 75%-ная	2 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	50 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	100 „	
Орех мускатный	80 „	
Кардамон	80 „	
Корица	80 „	
Тмин	10 „	
Чеснок	20 „	

Итого 3 кг 520 г

Вес хлебов. Американский хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в американском хлебе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Мясной американский хлеб изготавливается из говяжьего мяса в парном, охлажденном или мороженом виде и свинины в охлажденном или мороженом виде. Использование дважды замороженного мяса запрещается. Шпиг свиной (свежесоленый или несоленый) употребляется только с хребтовой части, причем он должен быть твердой консистенции.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками в 400 г. Полужирная свинина (с содержанием не менее 30% жира) освобождается от хрящей и соединительной ткани. Шпиг нарезается кубиками в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16 — 25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина употребляется в несоленном виде, причем при перемешивании фарша на 100 кг свинины добавляется 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке американского хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в опижованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда; сахар добавляется при составлении и перемешивании фарша. Измельченное мясо выдерживается в тазиках слоем не более 15 см в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается только в мясорубке на кусочки в 1—2 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенный шпиг со специями, яйцами и мукой, указанными в рецептуре, смешиваются в смесительной машине. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После

запекания хлеба вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

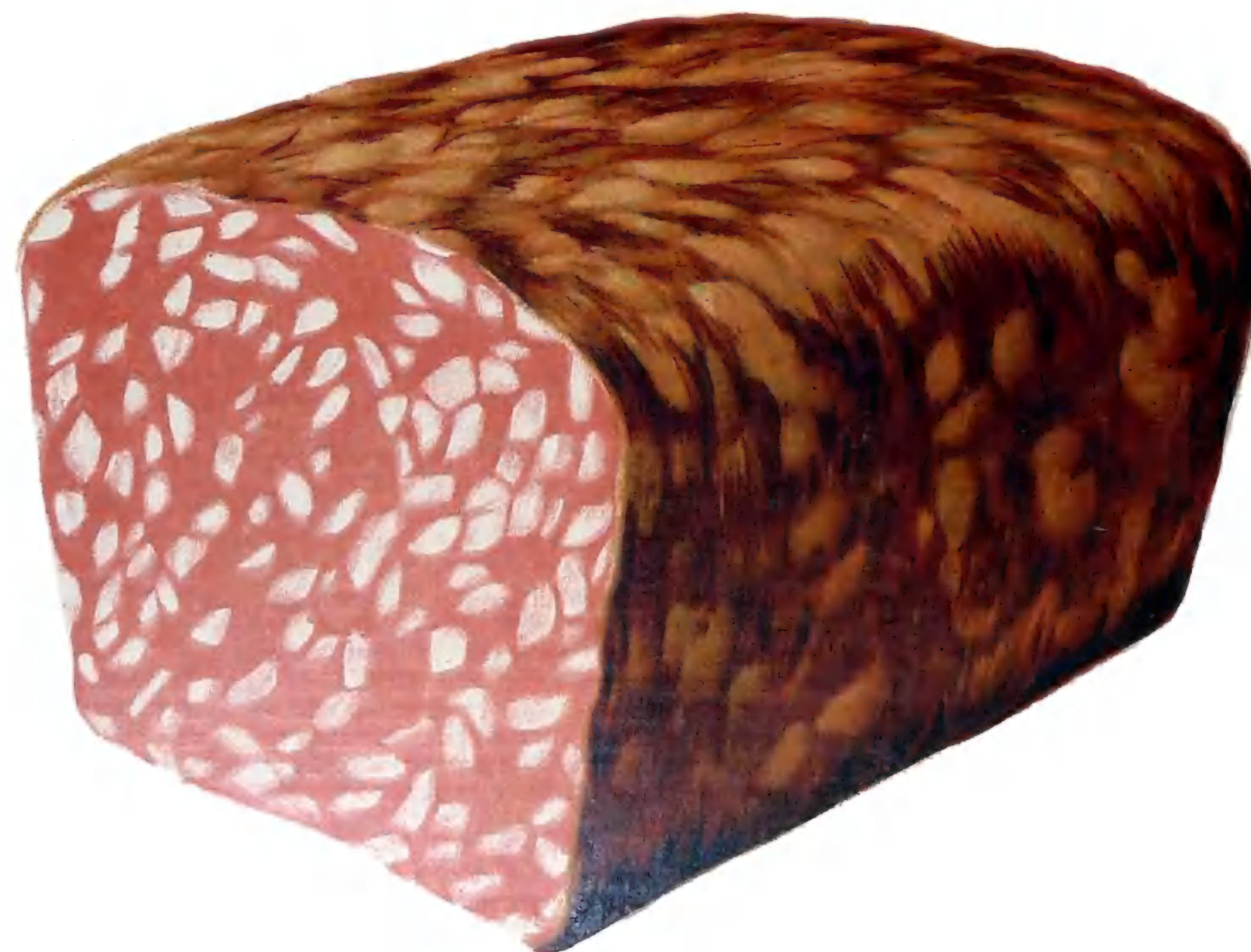
Остывание. Подрумяненные хлеба остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлеба обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлеба тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях американский хлеб хранится при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлеба выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине американский хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение искусственных красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами браковки, запрещается. Замораживание американского хлеба не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией



МЯСНОЙ ХЛЕБ АМЕРИКАНСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE AMERICAN MEAT-LOAF

Мясной хлеб сырный высшего сорта

Сырбы

Кровь дефибринированная	30 кг
Шпиг твердый свиной	30 „
Мука пшеничная 75%-ная	25 „
Сыр швейцарский	15 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Коньяк или мадера	1 „	— „
Селитра	30 „	
Перец черный	80 „	
Орех мускатный	80 „	
Кардамон	80 „	
Гвоздика	80 „	
Итого	4 кг	350 г

Вес хлебов. Сырный хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырбы составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в сырном хлебе не должно превышать 55%.

Качество сырбы. Для приготовления сырного хлеба употребляется свиной шпиг с хребтовой части. Мука и сыр должны быть вполне доброкачественными. Кровь от каждого животного (при его обескровливании) собирается в отдельную пару, исследуется ветеринарно-санитарной инспекцией и дефибрируется. Употреблять

кровь, мороженую или законсервированную иными, кроме соли, консервантами, не разрешается.

Обработка сырбы. Шпиг нарезается кубиками в 4 мм, сыр—в 10 мм; шкурка со шпига и сыра предварительно удаляется. Мука перед употреблением тщательно просеивается, кровь подсаживается и селитруется. После подготовки все виды сырбы поступают в смешительную машину.

Перемешивание. Подготовленное сырбы последовательно загружается в машину и перемешивается; в первую очередь перемешиваются кровь с мукой и специями (по рецептуре), затем добавляется шпиг и, наконец, сыр. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130 С по 1 часу, а при температуре 150 С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После запекания хлеба вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170 С.

Остывание. Подрумяненные хлеба остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлеба обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостенные ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлеба тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях сырный хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 С—не более 1 суток. При поступлении в продажу хлеба выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине мясной хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление шпига и крови, не осмотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание сырного хлеба высшего сорта не допускается. Питрий применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ СЫРНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE CHEESE MEAT-LOAF

Мясной хлеб кровяной высшего сорта

Сырье

Кровь дефибринированная	35 кг
Шпиг твердый свиной	30 „
Языки говяжьи вареные	10 „
Мука пшеничная 75%-ная	25 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Коньяк или мадера	1 „	500 „
Селитра		30 „
Перец черный		120 „
Орех мускатный		80 „
Кардамон		80 „
<hr/>		
Итого	4 кг	810 г

Вес хлебов. Кровяной хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 80%.

Влажность. Содержание влаги в кровяном хлебе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Для приготовления кровяного хлеба употребляется свиной шпиг с хребтовой части. Мука должна быть вполне доброкачественной. Кровь от каждого животного (при его обескровливании) собирается в отдельную тару, исследуется ветеринарно-санитарной инспекцией и дефибрируется. Употреблять кровь, мороженую или законсервированную иными, кроме соли, консервантами, не разрешается.

Обработка сырья. Языки предварительно промываются и засаливаются в рассоле следующего состава: 100 л воды, 18 кг соли, 300 г селитры и 500 г сахара. Рассол кипятится и охлаждается до температуры 3—4 С. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекадываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола — от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка. По окончании посола языки варятся в кипящей воде в течение 45—50 мин., после чего с них снимается кожица. Ошваренные языки нарезаются кубиками в 6 мм. Шпиг очищается от шкурки и нарезается кубиками в 4 мм. Кровь подсаливается и селитруется.

Перемешивание. Подготовленное сырье последовательно загружается в машину и перемешивается: в первую очередь перемешиваются кровь с мукой и специями (по рецептуре), затем добавляются языки и шпиг. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 150 С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68 С. После запекания хлебы вынимаются из формы, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

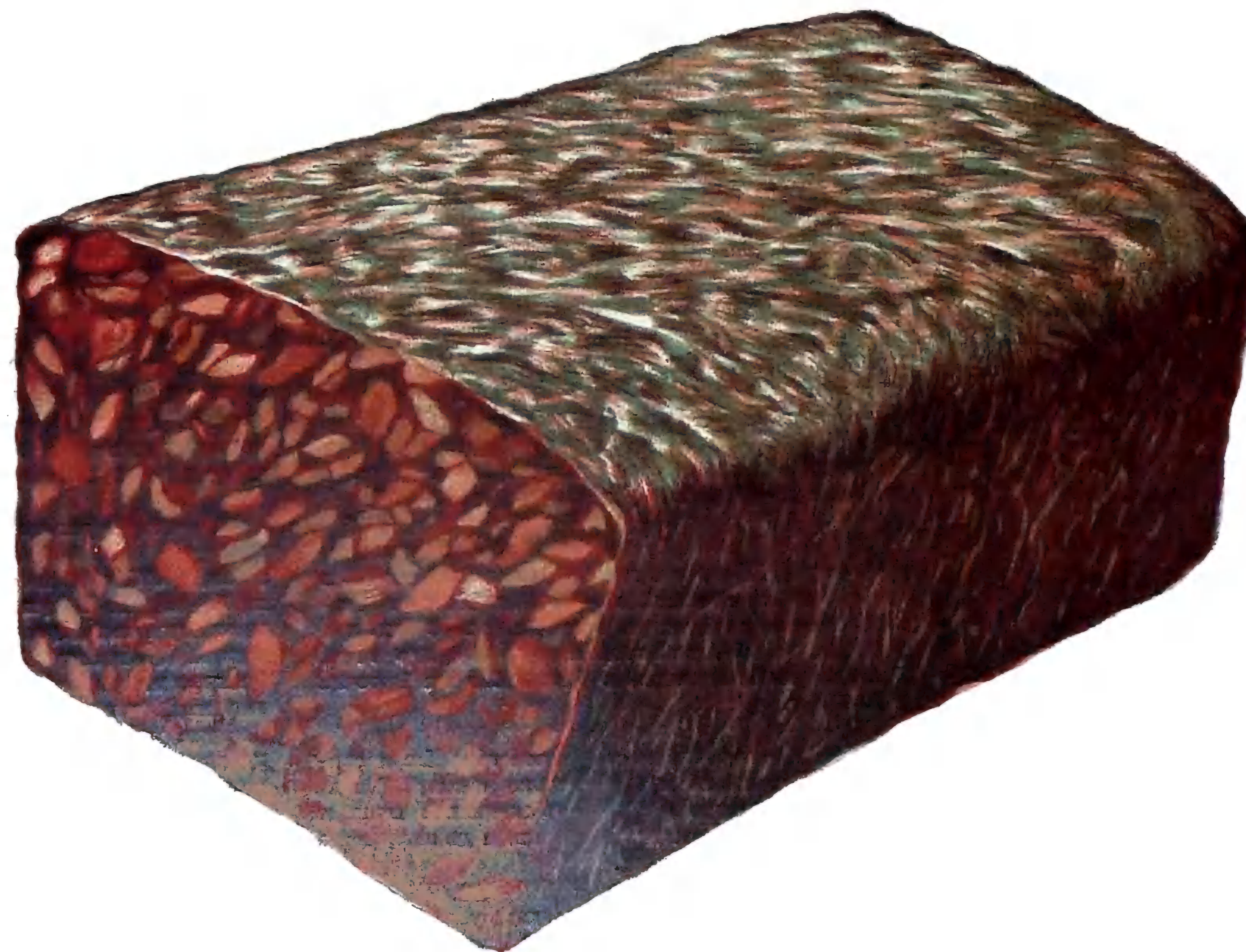
Остывание. Подрумяненные хлебы остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлебы обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлебы тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8 С и относительной влажности воздуха 75—80% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 1 суток. При поступлении в продажу хлебы выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление шпига, языков и крови, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание кровяного хлеба высшего сорта запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ КРОВЯНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BLOOD MEAT-LOAF

Мясной хлеб заказной высшего сорта

Сырье

Мясо говяжье высшего сорта	30 кг
Свинина полужирная	30 „
Шпиг твердый свиной	37 „
Яйца свежие 25 шт.	1 „
Мука пшеничная 75%-ная	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Коньяк или мадера	1 „	— „
Селитра	40 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	80 „	
Орех мускатный	80 „	
Кардамон	80 „	
Тмин	10 „	
Итого	4 кг 390 г	

Вес хлебов. Заказной хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 95%.

Влажность. Содержание влаги в заказном хлебе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Мясной заказной хлеб вырабатывается из говяжьего мяса в парном, охлажденном или мороженом виде; свинина употребляется в охлажденном и мороженом виде; использование дважды замороженного мяса запрещается. Шпиг свиной (свежесоленый или несолёный) употребляется только с хребтовой части, причем он должен быть твердой консистенции.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезаются кусками весом в 400 г. Полужирная свинина (с содержанием не менее 30% жира) освобождается от соединительной ткани. Шпиг на-

резается кубиками в 6 мм и пластинками шириной в 3 мм и длиной в 12 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина употребляется в несоленом виде, причем при перемешивании фарша на 100 кг свинины добавляется 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке заказного хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса, а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо выдерживается в тазиках слоем не более 15 см в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2—3 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается в мясорубке на кусочки в 2—3 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается со специями и мукой. При смешивании постепенно прибавляются вино и яйца. Перемешивание производится до получения связной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хле-

ба температура достигла 68°С. После запекания хлеба вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на луженых противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

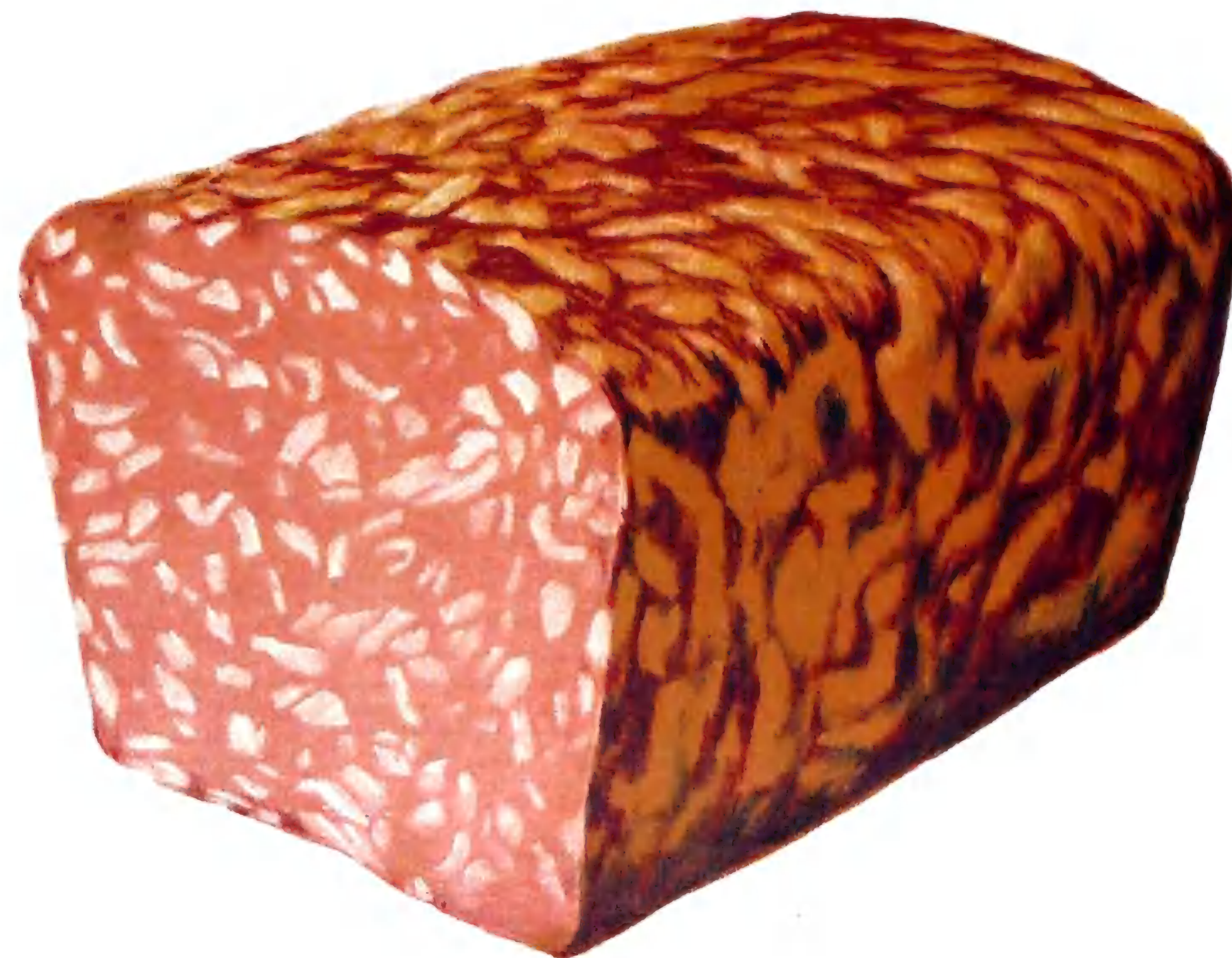
Остывание. Подрумяненные хлеба остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлеба обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлеба тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях заказной хлеб хранится при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлеба выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. Хранение хлеба в магазине должно производиться только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение искусственных красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание заказного хлеба не допускается. Ниприп применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ЗАКАЗНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MADE TO ORDER MEAT-LOAF

Мясной хлеб ветчинный первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	40 кг
Свинина полужирная	60 „
<hr/>	
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг — г
Селитра	50 „
Сахар	100 „
Перец черный	50 „
Кориандр	50 „
Чеснок	65 „
<hr/>	
Итого	3 кг 315 г

Вес хлебов. Ветчинный хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в ветчинном хлебе не должно превышать 55%.

Качество сырья. Мясной ветчинный хлеб вырабатывается из говяжьего мяса в парном, охлажденном или мороженом виде и свинины в охлажденном или мороженом виде. Использование дважды замороженного мяса запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г, при этом допускается оставление мягких пленок (не более 6%). Полужирная свинина выбирается с содержанием не менее 30% жира и освобождается от хрящей и соединительной ткани.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой 16—25 мм и засаливается. Для

засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4°С. Свинина засаливается слабым посолом: на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли и 20 г селитры. При выработке ветчинного хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда (сахар добавляется при перемешивании фарша). Измельченное мясо выдерживается в тазиках слоем не более 15 см в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается на скоростной или в мясорубке на кусочки размером в 20—25 мм.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со специями, указанными в рецептуре. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После запекания хлебы вынимаются из форм, смазываются

яичным белком и подрумяниваются (на противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

Остывание. Подрумяненные хлебы остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлебы обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлебы тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С—не более 2 суток. При поступлении в продажу хлебы выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине хлеб хранится только в прохладном месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса, не осматривенного и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правил браковки, запрещается. Замораживание ветчинного хлеба не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ВЕТЧИННЫЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS HAM MEAT-LOAF

Мясной хлеб отдельный первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	60 кг
Свинина нежирная	23 „
Шпиг полутвердый свиной	15 „
Мука картофельная	2 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	60 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	40 „	
Перец душистый	30 „	
Чеснок	65 „	

Итого . . . 3 кг 295 г

Вес хлебов. Мясной отдельный хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 104%.

Влажность. Содержание влаги в мясном отдельном хлебе не должно превышать 65%.

Качество сырья. Мясной отдельный хлеб вырабатывается из говяжьего и свиного мяса в парном, охлажденном или мороженом виде; использование дважды замороженного мяса запрещается.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г (при этом допускается оставление мягких пленок не более 6%). Нежирная свинина освобождается от жировых отложений, хрящей и соединительной ткани. Шпиг крошится кубиками в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается.

Для засола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 3—4° С. Свинина засаливается слабым посолом или употребляется в несоленном виде, причем в последнем случае соль и селитра добавляются при перемешивании фарша в количествах на 100 кг свинины 3 кг соли и 20 г селитры. При выработке отдельного хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куттеруются с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда. Измельченное мясо выдерживается в пазиках слоем не более 15 см в течение 16—24 час. при температуре 2—4° С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куттере в течение 5 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается так же, как и говяжье мясо.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо смешивается в смесительной машине со шпигот, мукой и специями, указанными в рецептуре. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130° С по 1 часу и при температуре 150° С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68° С. После запекания хлеба вынимаются из форм, смазываются

яичным белком и подрумяниваются (на противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170° С.

Остывание. Подрумяненные хлеба остывают в помещениях при температуре 6—10° С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлеба обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостопные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлеба тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8° С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20° С—не более 2 суток. При поступлении в продажу хлеба выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине мясной отдельный хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление говяжьего и свиного мяса и шпига, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание мясного отдельного хлеба первого сорта не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ОТДЕЛЬНЫЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS SPECIAL MEAT-LOAF

Мясной хлеб говяжий первого сорта

Сырье

Мясо говяжье первого сорта	73 кг
Жир говяжий	25 „
Мука картофельная	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	200 „	
Перец черный	50 „	
Перец душистый	50 „	
Чеснок	100 „	
Итого	3 кг	470 г

Вес хлебов. Говяжий хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 105%.

Влажность. Содержание влаги в говяжьем хлебе не должно превышать 65%.

Качество сырья. Мясной говяжий хлеб вырабатывается из говяжьего мяса в парном, охлажденном или мороженом виде; использование дважды замороженного мяса запрещается. Говяжий жир (употребляется в сыром виде) должен быть снят с полива, грудины или щупа говяжьей туши.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от жил, соединительной ткани и жира и нарезается кусками весом в 400 г. Жир нарезается кубиками в 6 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16—25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 2 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48—72 час. при температуре 2—4°С. При выработке говяжьего хлеба из горяче-парного мяса последнее в опжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2—3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше), а также холодной воды или мелко-дробленого льда. Измельченное мясо выдерживается в пазиках слоем не более 15 см в течение 16—24 час. при температуре 2—4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5—8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда.

Перемешивание. Измельченное мясо смешивается с жиром, мукой и специями, указанными в рецептуре, в смесительной машине. Перемешивание производится до получения связанной массы фарша.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30—120 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После запекания хлебы вынимаются из форм, смазываются яичным белком и подрумяниваются (на

противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30—40 мин. при температуре 150—170°С.

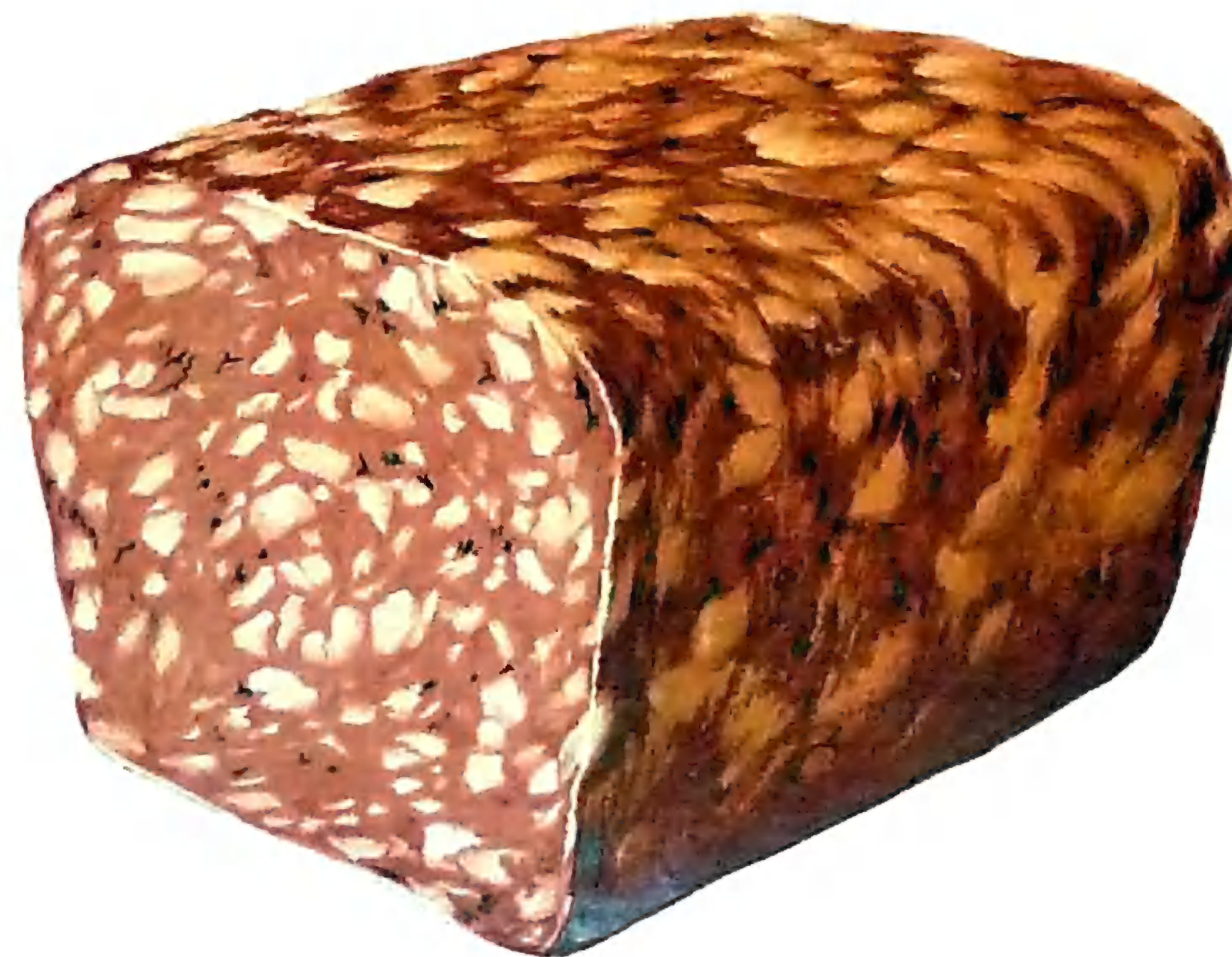
Остывание. Подрумяненные хлебы остывают при температуре 6—10°С в течение 10—12 час.

Упаковка. Остывшие хлебы обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлебы тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75—80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлебы выкладываются на прилавки на блюдах. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса и жира, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание говяжьего хлеба первого сорта не допускается. Гипирит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ГОВЯЖИЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS BEEF MEAT-LOAF

Мясной хлеб чайный второго сорта

Сырье

Мясо говяжье второго сорта	70 кг
Свинина полужирная	20 „
Шпиг свиной полутвердый или сало курдючное	8 „
Мука картофельная	2 „
Итого	100 кг

Специи

Соль	3 кг	— г
Селитра	70 „	
Сахар	100 „	
Перец черный	50 „	
Чеснок	75 „	
Кориандр	50 „	
Итого	3 кг 345 г	

Вес хлебов. Чайный хлеб готовится весом в 0,5, 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 кг.

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырья составляет 109%.

Влажность. Содержание влаги в чайном хлебе не должно превышать 68%.

Качество сырья. Мясной чайный хлеб вырабатывается из говяжьего и свиного мяса в парном, охлажденном или мороженом виде. Шпиг свиной (соленый или несоленый) вырабатывается от зачистки окороков, грудобрюшной, шейной и лопаточной частей; курдючное сало может быть соленым или слабосоленым. Наряду с несоленым говяжьим и свиным мясом применяется солонина.

Обработка сырья. Говяжье мясо освобождается от грубых жил и нарезается кусками в 400 г (при этом допускается оставление мягких жилок и пленок не больше 20%). Полужирная свинина (с содержанием не менее 30% жира) освобождается от хрящей. Шпиг и курдючное сало крошатся кубиками в 6–8 мм.

Предварительное измельчение и посол. После жиловки говяжье мясо измельчается в мясорубке с решеткой в 16–25 мм и засаливается. Для посола на каждые 100 кг мяса употребляется 3 кг соли, 100 г селитры и 100 г сахара. Посоленное мясо выдерживается в течение 48–72 час. при температуре 3–4°С. Свинина засаливается слабым посолом: на 100 кг свинины употребляется 3 кг соли и 30 г селитры. При выработке чайного хлеба из горяче-парного говяжьего мяса последнее в отжилованном виде пропускается через мясорубку с решеткой в 2–3 мм, куптеруется с добавлением соли и селитры (в пропорции, указанной выше для говяжьего мяса), а также холодной воды или мелкодробленого льда (сахар добавляется при составлении и перемешивании фарша). Измельченное мясо слоем не более 15 см выдерживается в тазиках в течение 16–24 час. при температуре 2–4°С.

Вторичное измельчение. Посоленное и выдержанное говяжье мясо измельчается вторично в мясорубке с решеткой в 2 мм, после чего обрабатывается на куптере в течение 5–8 мин. при добавлении холодной воды или дробленого льда. Свинина измельчается в мясорубке с решеткой в 6–8 мм или на скорорезке.

Перемешивание. Измельченное говяжье и свиное мясо и крошенный шпиг смешиваются в специальной машине со специями, указанными в рецептуре.

Наполнение форм. Фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, предварительно смазанные свиным жиром.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах при температуре 70, 110, 130°С по 1 часу, а при температуре 150°С в течение 30–180 мин. в зависимости от веса хлеба. Процесс запекания считается законченным, если внутри хлеба температура достигла 68°С. После запекания хлебы вынимаются из форм,

смазываются яичным белком и подрумяниваются (на противнях, смазанных жиром) в той же печи в течение 30–40 мин. при температуре 150–170°С.

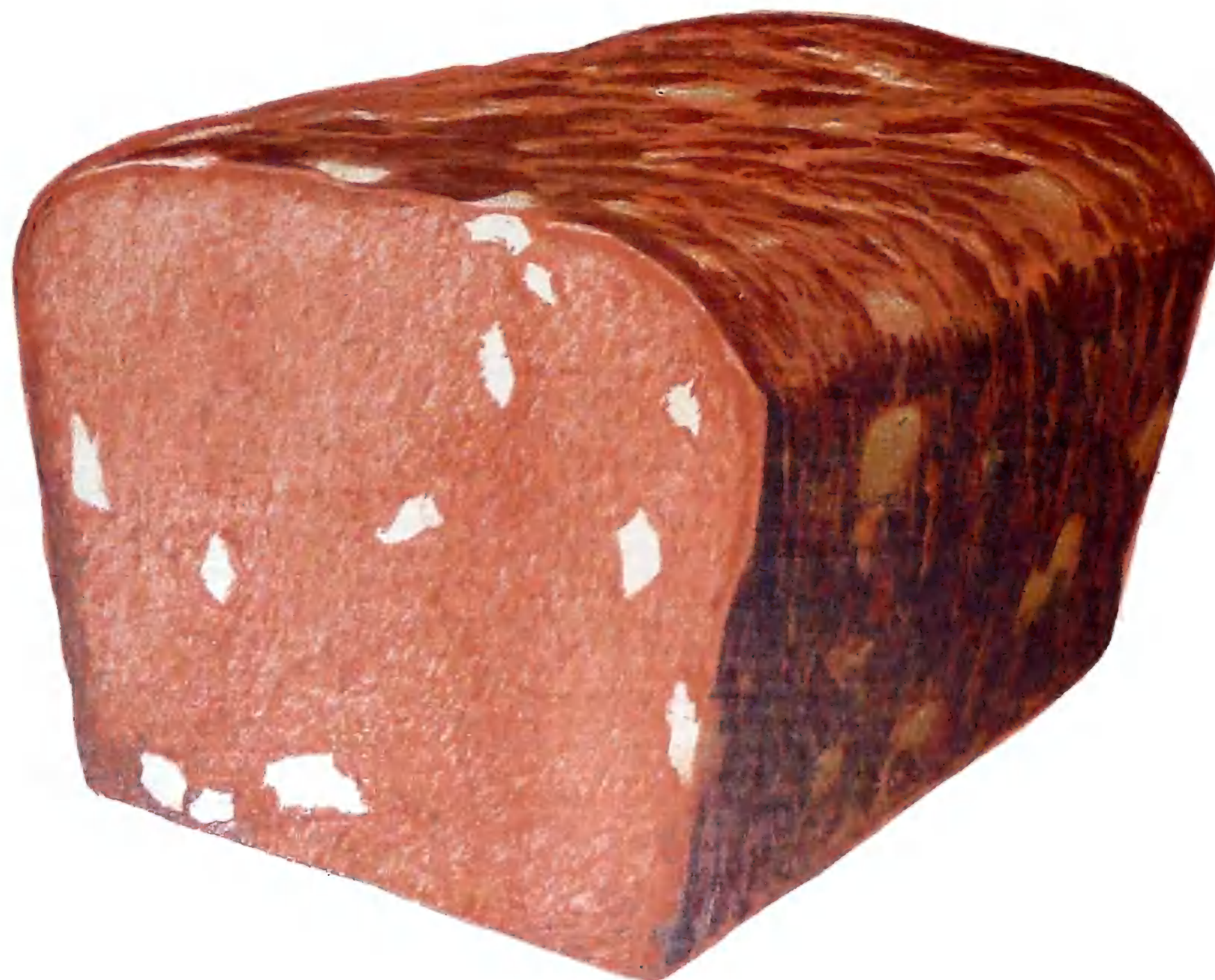
Остывание. Подрумяненные хлебы остывают при температуре 6–10°С в течение 10–12 час.

Упаковка. Остывшие хлебы обертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные чистые ящики в один ряд. На бумаге ставится штамп с обозначением сорта хлеба и дня выработки.

Контроль качества готовой продукции. Готовые хлебы тщательно проверяются бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных хлебов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях чайный хлеб хранится в упаковке при температуре не выше 8°С и относительной влажности воздуха 75–80% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С — не более 2 суток. При поступлении в продажу хлебы выкладываются на прилавки на блюдах или специальных подставках по две-три штуки. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия хлеба, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине мясной чайный хлеб хранится только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины, шпига и бараньего курдючного сала, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правилами государственными органами правилами браковки, запрещается. Замораживание чайного хлеба не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



МЯСНОЙ ХЛЕБ ЧАЙНЫЙ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS BREAKFAST MEAT-LOAF

Паштет-сыр из дичи высшего сорта

Сырье

Телятина или свинина нежирная . . .	35 кг	— г
Свинина жирная	20 „	500 „
Печень свиная бланшированная . . .	25 „	— „
Шпиг полутвердый соленый	10 „	— „
Мука пшеничная 75%-ная	2 „	— „
Масло животное сливочное	5 „	— „
Яйца 60 шт.	2 „	500 „

Итого . . 100 кг — г

Молоко 6 л

Специи

Соль	2 кг	500 г
Перец белый	50 „	

Итого . . 2 кг 550 г

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного бланшированного сырья составляет 90%.

Влажность. Содержание влаги в готовом сыре из дичи не должно превышать 48%.

Качество сырья. Сыр из дичи вырабатывается из свежей телятины, свинины, печени и шпига в охлажденном или остывшем виде. Свинина с содержанием не менее 50% жира отбирается от молодых хорошо упитанных животных. Масло сливочное животное должно быть несоленым высшего сорта. Мука должна быть сухой, незатхлой и тщательно просеянной. Яйца и молоко должны быть совершенно свежими.

Обработка сырья. Свиная печень разрезается на пластинки толщиной 10—12 мм (кровеносные и желчные каналы при этом удаляются) и замачивается в холодной воде на 2—3 часа. Теля-

тина освобождается от жилок, пленок и также нарезается пластинками толщиной в 15—20 мм. Свинина, освобожденная от хрящей и жилок, нарезается кусками весом не более 400 г. Шпиг нарезается пластинками длиной 25—50 см, шириной 15—20 см и толщиной 4—5 мм. Нарезанные пластинками печень и телятина бланшируются (каждый вид отдельно) в воде при температуре 80—85° С в течение 15—30 мин. до получения в середине печени и телятины серого цвета. Бланшированные печень и телятина промываются в холодной воде в течение 10—15 мин. и раскладываются на столешках для остывания до температуры 3—5° С. Хранение бланшированного сырья в неохлаждаемых помещениях при температуре 15° С и выше более 6 час. не разрешается.

Измельчение. Остывшие бланшированные печень и телятина измельчаются в мясорубке с решеткой в 2 мм; так же измельчается несоленая жирная свинина. Каждый вид сырья измельчается отдельно.

Обработка на куптере и перемешивание. Измельченные в мясорубке печень, свинина и телятина обрабатываются на куптере при добавлении масла, яиц, муки, соли и перца в количествах, указанных в рецептуре. В первую очередь обрабатывается печень, затем последовательно добавляются мука, молоко, телятина, масло и свинина. При отсутствии куптеров перемешивание производится в смесительных машинах.

Наполнение форм. Измельченный и перемешанный фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы. Формы смазываются жиром, складываются сначала пергаментом, затем пластами шпига и наполняются фаршем, который сверху покрывается тонкими пластами шпига. Формы должны вмещать от 1 до 2 кг фарша.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах или в обыкновенных духовках. На выпечку паштета требуется 2—3 часа при температуре в печах—первый час 93° С, второй час 121° С, третий час 145° С. Процесс запекания считается законченным, если в толще паштета температура достигла 68° С.

Охлаждение и упаковка. Готовый паштет в формах охлаждается до температуры 3—4° С, затем вынимается из форм и завертывается в пергаментную бумагу, упаковывается в сухие деревянные ящики развесом не более 12,5 кг и направляется в торговую сеть.

Контроль качества готовой продукции. Паштет тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных паштетов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях сыр из дичи хранится при температуре 4° С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях—не больше 1 суток. При поступлении в продажу сыр из дичи выкладывается (в пергаменте) на прилавки по два паштета на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия паштета, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине сыр из дичи хранится в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление мяса, свинины и шпига, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание сыра из дичи не допускается.



ПАШТЕТ-СЫР ИЗ ДИЧИ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE GAME-CHEESE

Паштет ливерный первого сорта

Сырье

Мясо свиных голов	30 кг
Печень свиная	20 „
Сердце крупного скота	14 „
Рубец говяжий	20 „
Шкурка свиная	16 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг — г
Лук	2 „ — „
Перец черный	100 „
Корица	100 „

Итого . . . 4 кг 200 г

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного вареного сырья составляет 105%,.

Влажность. Содержание влаги в готовом ливерном паштете не должно превышать 60%,.

Качество сырья. Ливерный паштет вырабатывается из свежих свиных голов, свиной печени, сердец крупного скота, рубцов и шкурки в остывшем, охлажденном и замороженном виде. Головы и шкурки должны быть тщательно очищены от загрязнений и щетины, а говяжий рубец от слизистой оболочки путем отпаривания с последующей промывкой в холодной проточной воде в течение 1—2 час.

Обработка сырья. Свиные головы разрубаются или распиливаются на две равные части, промываются в холодной воде и варятся в течение 2—3 час. при температуре 90—95°С до момента

свободного отделения мяса от костей. Отваренные головы охлаждаются до температур 8—10°С и освобождаются от костей и хрящей. Сердца разрезаются на две половины для удаления сгустков крови, промываются в холодной воде, варятся в водяных коклах до полной готовности в течение 1—2 час. при температуре 90—95°С и затем охлаждаются. Таким же способом варятся шкурка и рубец. Печень свиная нарезается кусочками в виде пластинок, освобождается от желчных каналов и промывается в холодной воде, затем бланшируется в горячей воде при температуре 80—90°С до получения в середине сероватого цвета и охлаждается так же, как свиные головы. Лук мелко крошится и поджаривается в свином жире.

Измельчение. Вареное и бланшированное сырье измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Обработка на куптере и перемешивание. Измельченное сырье обрабатывается на куптере, где одновременно перемешивается со специями, указанными в рецептуре, с добавлением до 20% бульона (с жиром), полученного от варки голов. При отсутствии куптеров перемешивание производится в смесительных машинах.

Формовка. Измельченный и перемешанный фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, смазанные свиным жиром. Формы должны вмещать от 1 до 2 кг фарша.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах или в обыкновенных духовках. На выпечку паштета требуется 2—3 часа при

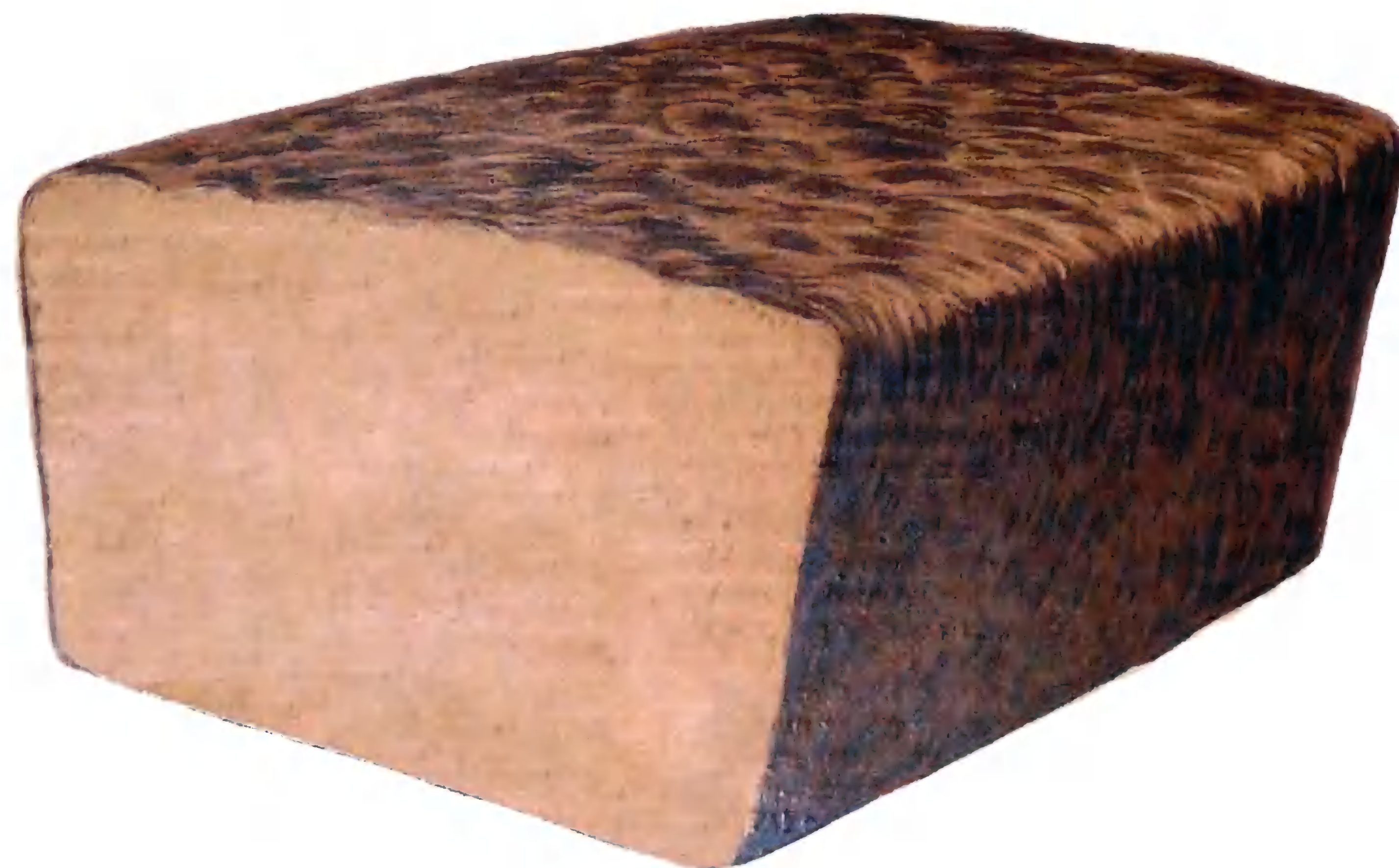
температуре—первый час 93°С, второй час 121°С, третий час 145°С. Процесс запекания считается законченным, если в толще паштета температура достигла 68°С.

Охлаждение и упаковка. Готовые паштеты в формах охлаждаются до температур 3—4°С, затем вынимаются из форм, завертываются в бумагу и упаковываются в плоскостонные деревянные ящики в один ряд.

Контроль качества готовой продукции. Паштет тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных паштетов. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях ливерный паштет хранится при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75%, до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 1 суток. При поступлении в продажу ливерный паштет выкладывается на прилавки по одной-две штуки на блюдах или специальных подставках. В магазине ливерный паштет хранится в холодильниках или на ледниках.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свиной печени, щеквины и другого сырья, не осммотренного и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание паштета не допускается.



ПАШТЕТ ЛИВЕРНЫЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS LIVER PIE

Паштет украинский первого сорта

Сырбе

Мясо свиных голов	30 кг
Печень свиная	15 „
Губы свиные	15 „
Шкурка свиная	30 „
Мука пшеничная 75%-ная	10 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Лук	2 „	— „
Перец черный		100 „
Корица		100 „

Итого . . . 4 кг 200 г

Выход готовой продукции (остывшей) к весу затраченного сырбе составляет 105%.

Влажность. Содержание влаги в готовом украинском паштете не должно превышать 60%.

Качество сырбе. Украинский паштет вырабатывается из свиных голов, печени, губ и шкурки в остывшем, охлажденном и замороженном виде. Головы, губы и шкурки тщательно очищаются от щетины и загрязнений. Использование дважды замороженного мясосырбе для приготовления данного вида паштета запрещается.

Обработка сырбе. Свиные головы разрубаются или распиливаются на две равные части, промываются в холодной воде и отвариваются в течение 2—3 час. при температуре 90—95°С; варка производится до момента свободного отделения мяса от костей. Отваренные головы охлажда-

ются до температуры 8—10°С и освобождаются от костей и хрящей. Свиные губы и шкурки промываются в холодной воде и отвариваются в водяных котлах до полной готовности в течение 1—2 час. при температуре 90—95°С, затем охлаждаются. Свиная печень нарезается кусочками в виде пластинок, освобождается от желчных каналов, промывается в холодной воде и бланшируется при температуре 90—95°С в течение 15—20 мин. до получения в толще сероватого цвета, после чего охлаждается. Лук мелко крошится и поджаривается на свином жире.

Измельчение. Вареное и бланшированное сырбе измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Обработка на куттере и перемешивание. Измельченное сырбе обрабатывается на куттере, где одновременно перемешивается со специями, указанными в рецептуре, с добавлением до 20% бульона (с жиром), полученного от варки голов. При отсутствии куттеров перемешивание производится в смесительных машинах.

Формовка. Измельченный и перемешанный фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, смазанные свиным жиром. Формы должны вмещать от 1 до 2 кг фарша.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах или обыкновенных духовках. На выпечку паштета требуется 2—3 часа при температуре в печах—первый час 93°С, второй час 121°С, третий час 145°С. Процесс запекания считается законченным, если в толще паштета температура достигла 68°С.

Охлаждение и упаковка. Готовые паштеты в формах охлаждаются до температуры 3—4°С, затем вынимаются из форм, завертываются в бумагу, упаковываются в плоскостонные деревянные ящики в один ряд и направляются в торговую сеть.

Контроль качества готовой продукции. Паштет тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных паштетов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях паштет хранится при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 1 суток. При поступлении в продажу паштет выкладывается на прилавки по одной-две штуки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия паштета, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине паштет хранится только в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление голов, печени, губ и шкурки, не осммотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилами браковки, запрещается. Замораживание паштета не допускается.



ПАШТЕТ УКРАИНСКИЙ ПЕРВОГО СОРТА
FIRST-CLASS UKRAINIAN MEAT PIE

Паштет ленинградский второго сорта

Сырбе

Легкие крупного скота	25 кг
Мясо диафрагмы и калтыка	20 „
Жилки, свиные шкурки, уши и ножки	20 „
Вымя или рубец крупного рогатого скота	20 „
Жир от варки субпродуктов	10 „
Мука пшеничная 75%-ная	5 „

Итого 100 кг

Специи

Соль	2 кг	— г
Лук	2 „	— „
Перец душистый	100 „	

Итого 4 кг 100 г

Выход готовой продукции (остывшей) к весу бланшированного сырбе составляет 110%.

Влажность. Содержание влаги в ленинградском паштете не должно превышать 65%.

Качество сырбе. Ленинградский паштет вырабатывается из легких (соленых или несоленых) крупного скота в парном, охлажденном, остывшем и мороженом виде. Рубец говяжий тщательно очищается от слизистой оболочки посредством ошпаривания в горячей воде, после чего замачивается в холодной воде на 2—3 часа. Жилки употребляются от разборки и жиловки мяса. Калтыки и клейдающее сырбе (свиные уши, ножки и шкурка) тщательно очищаются от щетины, волоса и загрязнений; употребляются они как в несоленом, так и в соленом виде.

Обработка сырбе. Все сырбе тщательно промывается в холодной проточной воде для удаления загрязнений и сгустков крови, соленое же сырбе крепкого засола кроме того вымачивается в течение 5—6 час. После промывки сырбе (каждый вид отдельно) варится в водяных котлах при температуре 90—95°С и затем охлаждается до температуры 10—12°С. Мелко нарезанный лук поджаривается на жире, полученном от варки субпродуктов.

Измельчение. Остывшее сырбе измельчается в мясорубке с решеткой в 2—3 мм.

Обработка на куттере и перемешивание. Измельченное сырбе обрабатывается на куттере при одновременном смешивании с солью, луком, перцем, мукой и бульоном с жиром (до 25%), полученным от варки сырбе. При отсутствии куттера перемешивание производится в смешательных машинах.

Формовка. Измельченный и перемешанный фарш плотно укладывается в алюминиевые или луженые формы, смазанные свиным жиром. Формы должны вмещать до 2 кг фарша.

Запекание. Фарш в формах запекается в ротационных печах или в обыкновенных духовках в течение 2—3 час. при температуре в печах—первый час 93°С, второй час 121°С, третий час 145°С. Процесс запекания считается законченным, если в толще паштета температура достигла 68°С.

Охлаждение и упаковка. Готовые паштеты в формах охлаждаются до температуры 3—4°С. Затем вынимаются из форм, завертываются в бумагу, упаковываются в плоскостонные деревянные ящики и направляются в торговую сеть.

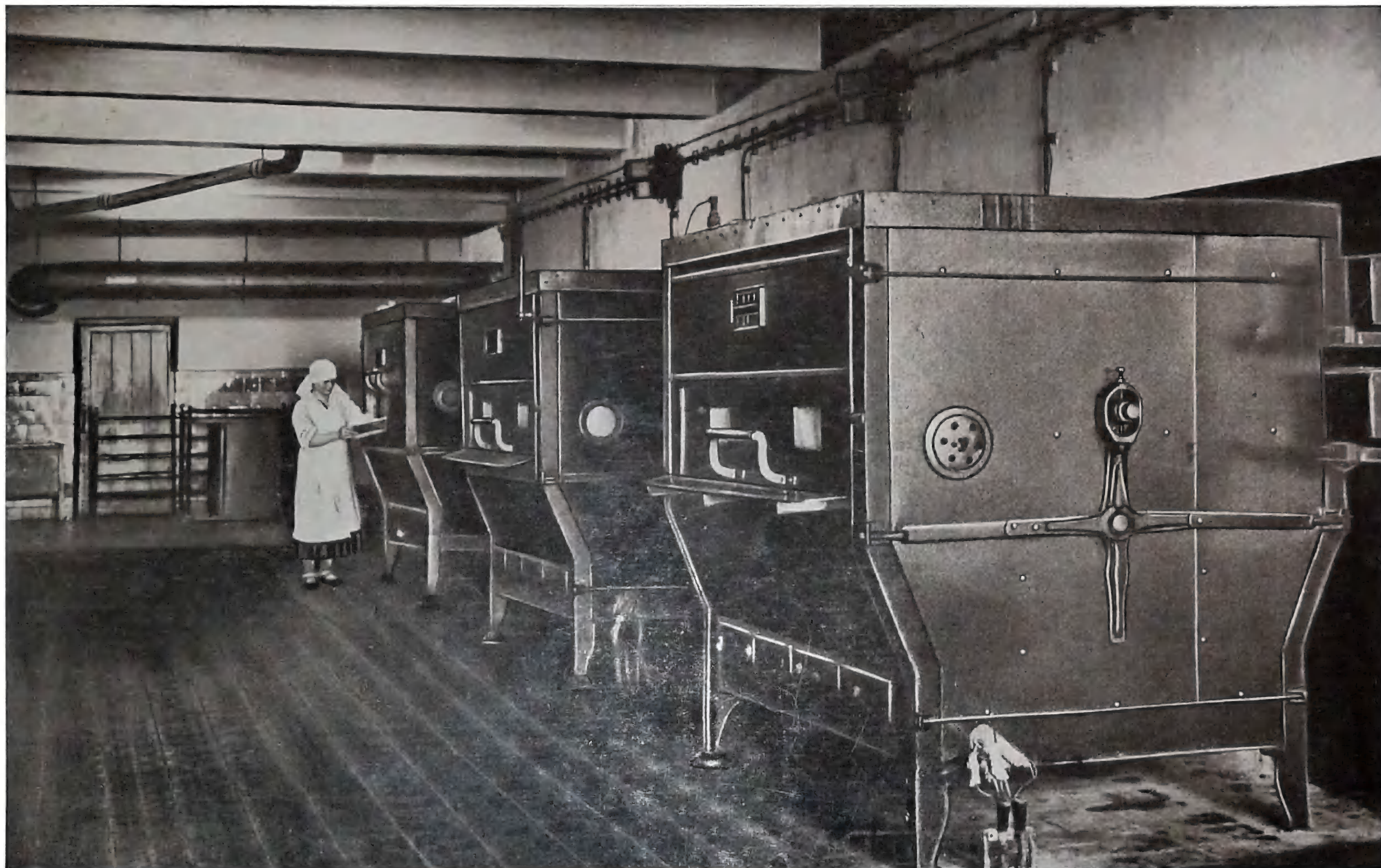
Контроль качества готовой продукции. Паштет тщательно проверяется бракерами и инспекцией на свежесть и для выявления и изъятия дефектных паштетов. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях паштет хранится при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 5 суток; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 15°С—не более 2 суток. При поступлении в продажу паштет выкладывается на прилавок по одной-две штуки на блюдах или специальных подставках. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием названия паштета, его сорта, цены, даты и места приготовления. В магазине паштет хранится только в холодильнике или на леднике.

Особые условия. Применение красящих и связывающих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление субпродуктов, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Замораживание паштета не допускается.



ПАШТЕТ ЛЕНИНГРАДСКИЙ ВТОРОГО СОРТА
SECOND-CLASS LENINGRAD PIE



Запекание мясных хлебов

ОКОРОКА и РУЛЕТЫ

ОКОРОК СОВЕТСКИЙ	ВЫСШЕГО СОРТА
ОКОРОК СИБИРСКИЙ	„ „
ОКОРОК МОСКОВСКИЙ	„ „
ОКОРОК ТАМБОВСКИЙ	„ „
ОКОРОК СЫРО-СОЛЕНЫЙ	„ „
ОКОРОК ВОРОНЕЖСКИЙ	„ „
ЛОПАТКА СВИНАЯ	„ „
ВЕТЧИНА В ФОРМЕ	„ „
ОКОРОК КАБАНИЙ	„ „
РУЛЕТ СОВЕТСКИЙ	„ „
РУЛЕТ ЛЕНИНГРАДСКИЙ	„ „
РУЛЕТ РОСТОВСКИЙ	„ „
РУЛЕТ БЕЛОРУССКИЙ	„ „
РУЛЕТ ИЗ ПОРОСЯТ	„ „

Окорок советский высшего сорта

Товарный вид. Тазовая кость удалена. Края со стороны подвздошной части обрезаны и округлены. Ножка отпилена ниже скакательного сустава.

Качество сырья. Свинина употребляется в шкуре, от свиней беконной или разрубочной кондиции, преимущественно в охлажденном виде. Использование сырья с признаками несвежести или вторичной заморозки запрещается. Перед посолом окорока должны быть тщательно охлаждены.

Вес окорока—от 6 до 8 кг в сыром виде, в готовом—от 4 до 6 кг. Окорока сортируются по весу с интервалами в 1—2 кг.

Маркировка. Кожная поверхность окорока клеймится горячим штампом с обозначением приготовившего окорок предприятия.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 70%,.

Влажность. Содержание влаги в советских окороках высшего сорта не должно превышать 45%.

Шприцевание. Тщательно охлажденные до температуры 4°C в толще мышц окорока шприцуются охлажденным рассолом следующего состава: 100 л воды, 24 кг соли, 12 кг сахара и 500 г селитры. На каждый килограмм окорока вводятся 62 г рассола, т. е. на один окорок вводится до 0,5 л рассола. Рассол вводится шприцевальной иглой в торец окорока и вену.

Сухой посол. Шприцеванные окорока натираются вручную посолочной смесью. Рецепт посолочной смеси на 100 кг окороков следующая: 3 кг соли, 2 кг сахара, 200 г селитры, 100 г черного перца и 30 г чесночного порошка. Окорока натираются с наружной открытой поверхности. Смесью особенно тщательно втирается в торец каждого окорока и углубление, образовавшееся после удаления подвздошной кости. Затем окорока укладываются штабелем высотой не более 90 см на покрытый досками пол. Солевая смесь, оставшаяся после втирания, насыпается между окороками так, чтобы она заполняла все свободное пространство между ними. Оставшейся

после укладки окороков частью этой смеси заполняют верх и бока штабеля. Температура в посолочном помещении должна поддерживаться от 3,0 до 4,5°C. По истечении 10 суток окорока вторично натираются такой же порцией солевой смеси, после чего прессуются.

Прессование. Для придания советским окорокам характерной плоской формы их прессуют, для чего окорока укладываются шкурами вниз в два ряда: 13 окороков в один ряд и 14 окороков в другой так, что в одном слое будет 27 окороков; ширина такого слоя 90 см. На уложенный таким образом слой накладываются две выструганные доски толщиной 5 см, шириной 30 см и длиной 420—450 см. На эти доски укладывается другой ряд окороков, который также покрывается досками, и так далее—пока в штабеле не образуется 5 окороков в высоту. Штабель прессуется посредством груза или домкрата. Общий вес груза на поверхности штабеля должен составлять 1300—1500 кг. Таким же образом можно прессовать окорока в чанах или ящиках. Срок прессования под досками от 40 до 45 суток.

Вымочка окороков. После прессования окорока очищаются от соли и вымачиваются в течение 3 час. в воде при температуре 18—20°C.

Подвешивание. Вымоченные окорока промываются в теплой воде, причем их кожная часть очищается щетками; затем производится подпеливание окороков. Для этого берут толстый шпатель, связывают его концы, обматывают один раз вокруг голяшки у скакательного сустава и подвешивают. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества окороков (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 38—41°C в течение 48—72 час. Окорока подвешиваются с интервалом не менее 15 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок. Перед пуском дыма окорока просушиваются в течение 2—3 час.

Сушка. Копченые окорока сушатся в специальных камерах при температуре 12—15°C в течение 10—15 суток. В сушилках тщательно поддерживается температурный режим и правильный

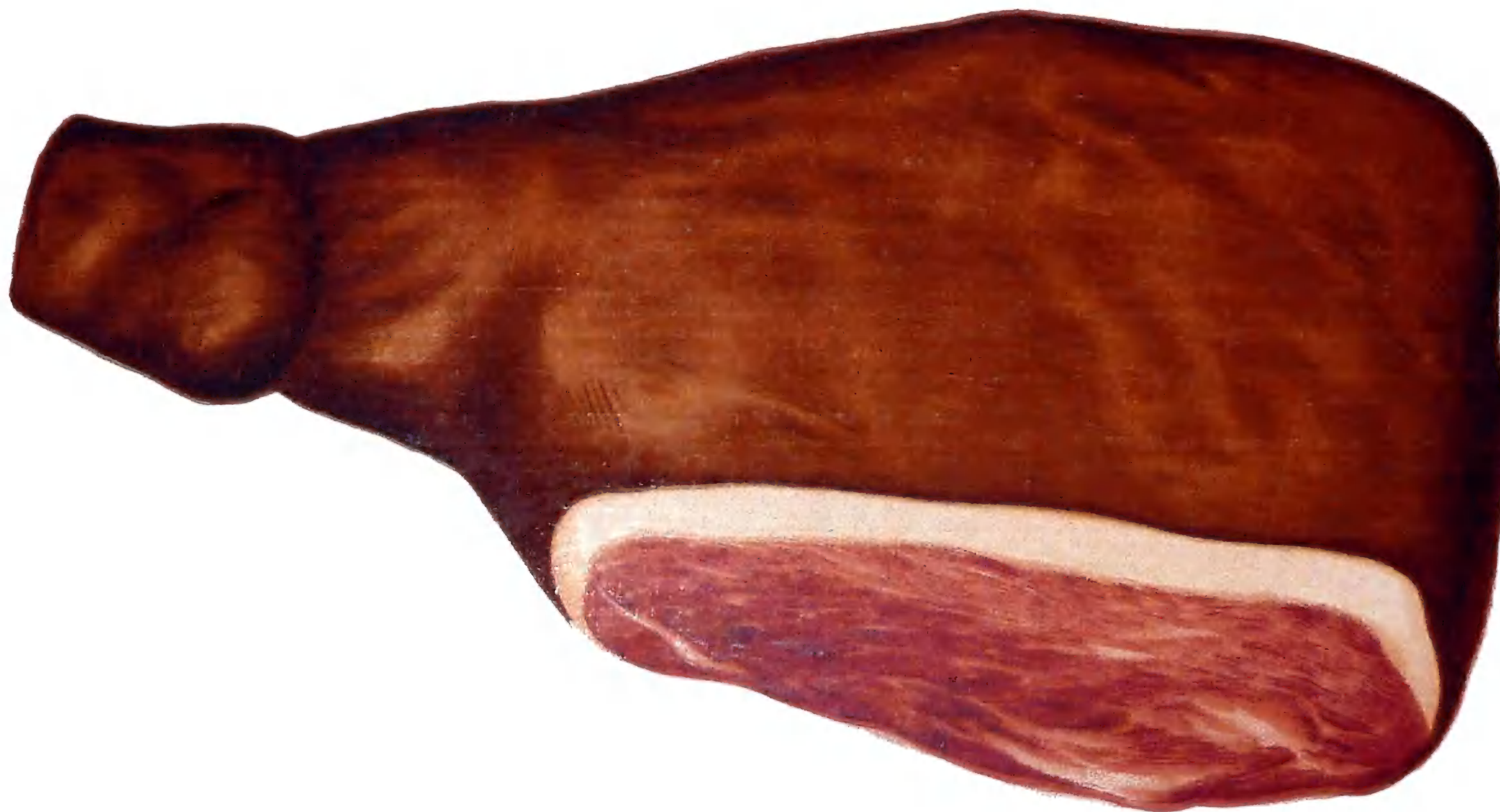
воздухообмен при относительной влажности воздуха не выше 75%.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой их на вкус и загар у кости. В случае необходимости производятся химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в сухие деревянные ящики (емкостью в 4 окорока) или коробки из картона. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указывается время приготовления продукта, вес нетто и предприятие, приготовившее продукт. Для повышения стойкости окороков, таковые покрываются различными составами из мяссы, петролята, желатин и т. д.

Хранение и реализация. Готовые, упакованные в ящики окорока сохраняются в камерах холодильников или сухих подвалах при температуре 4—6°C и относительной влажности воздуха 75% в течение 2 месяцев; подвешенные окорока могут сохраняться при тех же условиях до 6 месяцев. Советские окорока предназначаются главным образом для снабжения экспедиций, Дальнего Севера, морских экипажей и армии и употребляются в пищу преимущественно в сыром (невареном) виде. В магазинах советские окорока продаются в целом виде, а также нарезанными на тонкие пластинки. При поступлении в продажу окорока тщательно вытираются и развешиваются на крючках. На прилавок выкладывается один окорок, перед которым выставляется табличка с указанием его названия, сорта, цены, даты и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в инструкции, запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Выработка окороков без шкуры не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК СОВЕТСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SOVIET SMOKED PORK HAM

Окорок сибирский высшего сорта

Товарный вид. Тазовая кость не удалена. Края и округлая часть тщательно обрезаны. Ножка отпилена почти целиком.

Качество сырбы. Свинина употребляется в шкуре, от свиной беконной или разрубочной кондичии, преимущественно в охлажденном виде. Использование сырбы с признаками несвежести или вторичной заморозки запрещается.

Вес окорока—от 5 до 8 кг в сыром виде, в готовом—от 3 до 6 кг. Окорока сортируются по весу с интервалами в 1—2 кг.

Маркировка. Кожная поверхность окорока клеймится горячим штампом с обозначением приготовившего продукт предприятия.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырбы составляет 70%.

Влажность. Содержание влаги в сибирских окороках высшего сорта не должно превышать 45%.

Сухой посол. Тщательно охлажденные до температуры 4°C в толще мышц окорока напитаются посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг сырбы следующая: 5 кг соли, 100 г селитры и 200 г сахара. Натертые смесью окорока плотно укладываются шкурой вниз в чаны или бочки, пересыпаются солью и выдерживаются 3—5 суток. После этого окорока перекадываются и вновь напитаются такой же порцией посолочной смеси. После перекадки окорока прессуются и по истечении 5—7 суток заливаются рассолом.

Заливка рассолом и перекадка. Заливка окороков производится охлажденным рассолом крепостью 16° Боме с содержанием селитры 0,5% и

сахара 0,5% к весу рассола; через каждые 15 суток окорока перекадываются в другую тару и заливаются этим же рассолом, доведенным до первоначальной плотности. Температура посолочной 3,0—4,5°C, продолжительность нахождения в рассоле 40—50 суток.

Вымочка. Окорока вымачиваются в холодной проточной воде в течение 4—6 час.

Подвешивание. Посоленные окорока промываются в теплой воде и очищаются щетками. Для подвешивания у окороков прокалываются ножки и в отверстия продевается толстый шпагат или крючок. При этом производится предварительная органолептическая проверка (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой. После подвешивания окорока подсушиваются 2—3 часа.

Копчение производится при температуре 35—40°C в течение 72—120 час. Окорока подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 25 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок и дров.

Сушка. Копченые окорока сушатся в специальных камерах при температуре 12—15°C в течение 15—20 суток. В сушилках тщательно соблюдается температурный режим и правильный воздухообмен при относительной влажности воздуха не выше 75%.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на запах и загар у кости. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в сухие деревянные ящики (емкостью в 4 окорока) или коробки из картона. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указаны время приготовления окороков, вес нетто и предприятие, приготовившее окорока.

Хранение и реализация. Готовые окорока, упакованные в ящики, сохраняются в камерах холодильников или сухих подвалах при температуре 4—6°C и относительной влажности воздуха 75% в течение 2 месяцев; подвешенные окорока могут сохраняться при тех же условиях до 6 месяцев. Сибирские окорока предназначаются главным образом для снабжения экспедиций, Дальнего Севера, морских экипажей и армии и употребляются в пищу преимущественно в сыром (невареном) виде. В магазинах сибирские окорока продаются в целом виде, а также нарезанными на тонкие пластинки. При поступлении в продажу окорока тщательно вытираются и развешиваются на крючках. На прилавках выкладывается один окорок, перед которым выставляется табличка с указанием названия продукта, его сорта, цены, даты и места приготовления.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в инструкции, запрещается. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Изготовление окороков из мяса тощих свиной или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Выработка окороков без шкуры не допускается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК СИБИРСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SIBERIAN SMOKED PORK HAM

Окорок московский высшего сорта

Товарный вид. Форма окорока прямоугольная. Тазовая кость не вынута. Края и округлая часть тщательно обрезаны, излишек жира срезан. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Свинина употребляется в остывшем, охлажденном или мороженом виде, от беконных, разрубочных или полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес окорока—копченого не менее 3 кг, вареного не менее 2,5 кг. Окорока сортируются по весу с интервалами в 1—2 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья: копченый для местной реализации—90%, копченый в отгрузку—84%, вареный—78%, копчено-вареный—68%.

Влажность. Содержание влаги в московских окороках не контролируется.

Шприцевание. Тщательно охлажденные до температуры 4°С в толще мышц окорока шприцуются свежим охлажденным рассолом крепостью 22° Боме с содержанием 3% селитры от веса рассола. В каждый окорок вводятся шприцевальной иглой в торец и вену 3—4% рассола от веса окорока.

Заливка рассолом. После шприцевания окорока укладываются в чаны или бочки шкурой вниз и сейчас же заливаются рассолом крепостью 16—18,5° Боме с содержанием 0,4% селитры и 3,2% сахара. Для заливки употребляется свежий рассол или бывший в употреблении, но тщательно профильтрованный, прокипяченный и охлажденный. Количество заливочного рассола должно составлять не более 45% от веса окороков. Продолжительность посола 6—7 суток на

1 кг окорока, температура посолочной 3,0—4,5°С. Если окорока были заморожены и дефростированы, то срок посола сокращается на одну треть.

Перекладки. Во время нахождения окороков в посоле делают 3 перекладки: первая через 5 суток, вторая через 15 суток, третья через 30 суток после заливки.

Вымачивание. После окончания посола окорока вымачиваются в воде с температурой 17—20°С. Время вымачивания определяется—исходя из длительности посола—3 мин. на каждые сутки посола.

Подвешивание. После вымачивания окорока промываются в теплой воде при температуре 32—38°С, их кожная часть очищается щетками, после чего ножка прокалывается и в отверстие продевается толстый шпагат или крючок. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества окорока (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение. Окорока, предназначенные для реализации на месте, закапчиваются в течение 12 час. при температуре 40—45°С; окорока, предназначенные для отгрузки, закапчиваются в течение 2—3 суток при температуре 32—38°С. При копчении применяется до 10% можжевельника.

Варка. В случае необходимости московские окорока варятся в подвешенном состоянии в водяных котлах при температуре 70 или 82°С. Во время погружения окороков температура воды доводится до кипения; срок варки: на 1 кг веса при температуре 70°С—50—55 мин. и при температуре 82°С—48—52 мин. При варке не должно быть колебаний температуры.

Остывание. Вареные окорока погружаются на 5 мин. в чистую горячую воду для очистки и промываются под душем, затем охлаждаются на

столах или стеллажах (шкурой вверх) или в подвешенном состоянии при температуре 10—12°С в течение 4 час. При наличии холодильника окорока помещаются в камеры с температурой 4°С еще на 4 часа.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока после остывания тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус. В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии окорока сохраняются при температуре 4°С до 10 суток; при хранении на помостах или столах этот срок сокращается до 5 суток. В магазинах по пребыванию покупателя ветчина отпускается целым куском без костей или нарезается тонкими пластинками при помощи специальных машинок или вручную. При нарезке снимается шкурка и удаляются кости. Ветчина опускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1—2 час. В магазинах, не имеющих специальных холодильных отделений, вареные окорока могут храниться в прохладных помещениях, изолированных от мух и пыли, не более 1 суток.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в инструкции, запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Вареные окорока разрешается готовить без шкурки, в этом случае таковые выпускаются в реализацию обернутые в целлофан или пергамент. Нитриты применяются по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК МОСКОВСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MOSCOW COOKED PORK HAM

Окорок памбовский высшего сорта

Товарный вид. Форма окорока удлиненная. Тазовая кость не удалена. Края и округлая часть тщательно обрезаны. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Свинина употребляется в остывшем, охлажденном и мороженом виде, от беконных, разрубочных или полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранится на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес окорока—копченого не менее 3 кг, вареного не менее 2,5 кг. Окорока сортируются по весу с интервалами в 1–2 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья: копченый для местной реализации—90%, копченый в отгрузку—84%, вареный—78%, копчено-вареный—68%.

Влажность. Содержание влаги в памбовских окороках не контролируется.

Шприцевание. Охлажденные до температуры не выше 4°С в толще мышц окорока шприцуются охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждый окорок вводятся шприцевальной иглой в торец и вену 3–4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 3 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры. Затем окорока плотно укладываются шкурой вниз в чаны или бочки и пересыпаются солью, срок посола—3–5 суток.

Заливка рассолом и перекладка. Заливка окороков производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. Окорока перекладываются один

раз через 10 суток с начала посола. Температура посолочной 3–6°С; продолжительность засола 20–30 суток. Во время посола окорока прессуются досками.

Вымочка окороков. Окорока вымачиваются в течение 2–3 час. в воде при температуре 17–20°С.

Подвешивание. Вымоченные окорока промываются в теплой воде, их кожная часть очищается щетками, после чего ножка прокалывается и в отверстие продевается шпагат или крючок. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества окороков (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 32–45°С в течение 12–72 час. Окорока подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 25 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. При выпуске окороков в варено-копченом или вареном виде их варят в водяных котлах при температуре 70 или 82°С в условиях равномерной температуры. Продолжительность варки зависит от веса окороков: на 1 кг веса при температуре 70°С—50–55 мин. и при температуре 82°С—48–52 мин.

Остывание. Вареные окорока погружаются на 5 мин. в чистую горячую воду или под душ для очистки и затем охлаждаются на столах или стеллажах (шкурой вверх) или в подвешенном состоянии при температуре 10–12°С в течение 4 час. При наличии холодильника окорока помещаются в камеры с температурой 4°С еще на 4 часа.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с проверкой на вкус и загар у кости. В случае необходимости производится

химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в сухие деревянные ящики (емкостью в 4 окорока) или картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указывается время приготовления продукта, вес, сорт и предприятие, приготовившее продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копченые окорока сохраняются до 3 месяцев при температуре не выше 6°С; при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 1 месяца. В подвешенном состоянии копчено-вареные окорока сохраняются при температуре не выше 10°С до 10 суток. Перед продажей с округлой части окорока снимается поверхностный закопченный слой, удаляется тазовая кость и производится предварительное нарезание на тонкие пластинки при помощи специальных машинок или вручную. Нарезанная ветчина стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. По требованию покупателя окорок отпускается и целым куском без костей. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1–2 час. Целые окорока с зачищенной поверхностью хранению не подлежат.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в инструкции, запрещается. Употребление свинины, не осматривенной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Вареные окорока разрешается готовить без шкуры, в этом случае таковые выпускаются в реализацию обернутые в целлофан или пергамент. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК ТАМБОВСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE TAMBOV COOKED AND SMOKED PORK HAM

Окорок сыро-соленый высшего сорта

Сыро-соленые окорока готовятся по методам, указанным для московских или тамбовских окороков.

Товарный вид. Форма окорока удлиненная. Тазовая кость не вынута. Края и округлая часть тщательно обрезаны. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Свинина (в охлажденном или мороженом виде) должна быть от беконных, разрубочных и полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается только в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес окорока в сыром виде—от 5 до 12 кг.

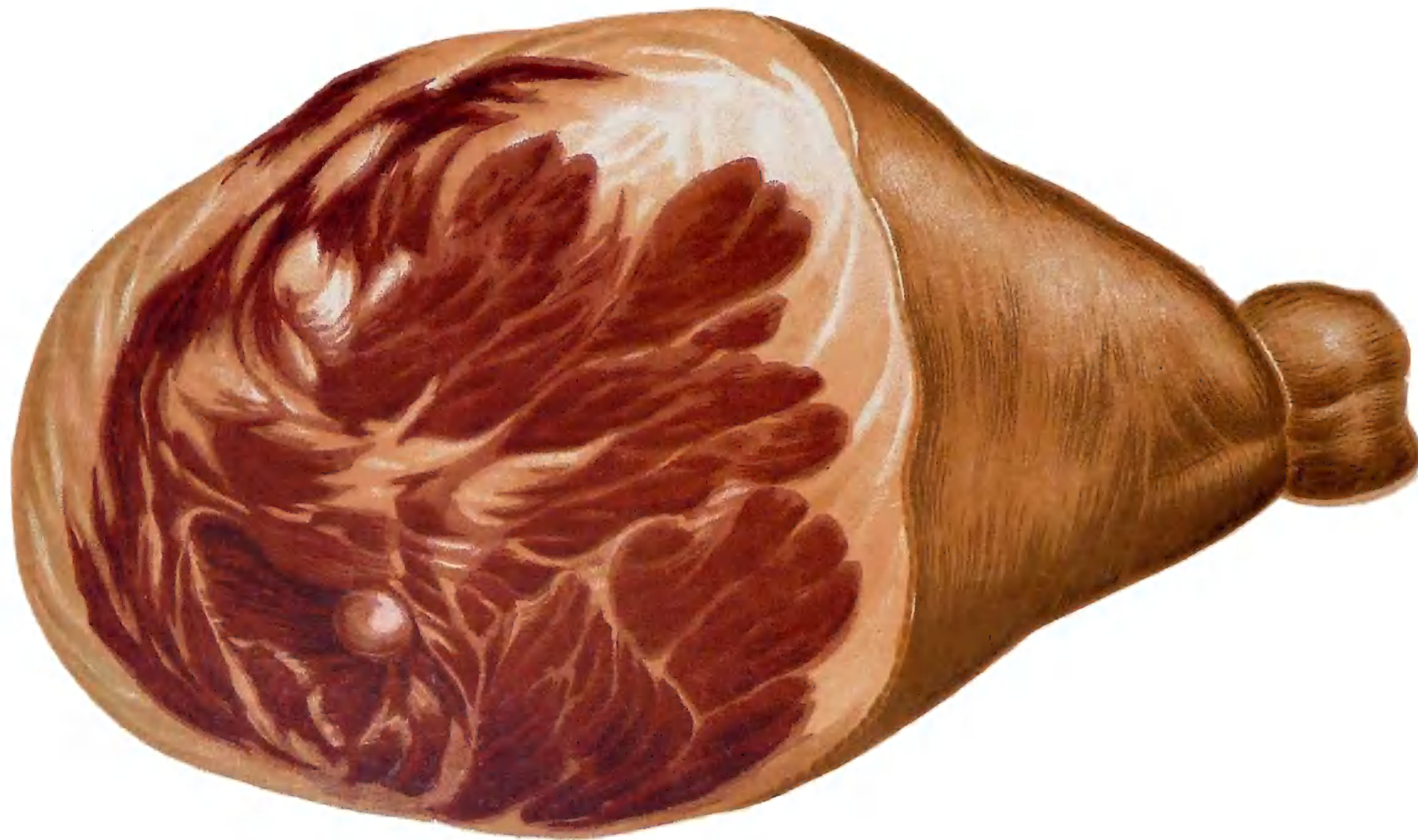
Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 100%.

Упаковка. Посоленные и признанные годными окорока укладываются в бочки из несмолистого дерева емкостью в 175—200 л и заливаются рассолом крепостью 12° Боме. Общее количество рассола не должно превышать 50% к весу окороков. На каждый бочонок или ящик наносится трафарет с обозначением веса нетто, предприятия и даты приготовления.

Хранение и реализация. В упаковке соленые окорока сохраняются в холодильниках при температуре -10°C и относительной влажности

воздуха 85%. Сыро-соленые окорока предназначаются в качестве полуфабриката для общественных столовых, санаториев, армии, флота и экспедиций. Из этих окороков может быть приготовлена первоклассная ветчина, для чего их нужно сварить.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осматриванной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК СЫРО-СОЛЕННЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE RAW PORK HAM

Окорок воронежский высшего сорта

Товарный вид. Окорок приготовлен из передней части свиной туши. Форма окорока прямоугольная. Края правильно заравнены. Ножка отпилена в первом суставе.

Качество сырья. Свиная употребляется от стандартных свиней, в остывшем, охлажденном или мороженом виде. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес окорока—копченого не менее 3 кг, вареного не менее 2,5 кг. Окорока сортируются по весу с интервалами в 1—2 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья: копченый для местной реализации—90%, копченый в отгрузку—84%, вареный—78%, копчено-вареный—68%.

Влажность. Содержание влаги в воронежских окороках не контролируется.

Метод посола. Воронежские окорока готовятся мокрым или смешанным посолом. В настоящем описании дается смешанный посол.

Шприцевание. Окорока шприцуются охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждый окорок вводятся шприцевальной иглой 3—4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 3 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры. Затем окорока плотно укладываются шкуркой вниз в бочки или чаны с пересыпкой каждого ряда солью; срок посола—3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5%

сахара от веса рассола. Окорока перекадываются один раз через 10 суток после начала посола. Температура посолочной 3—6°С; продолжительность засола 20—30 суток.

Вымочка окороков. Окорока вымачиваются в течение 2—3 час. при температуре 17—20°С.

Подвешивание. Вымоченные окорока промываются в теплой воде, их кожная часть очищается щетками, после чего ножка прокалывается и в отверстие продевается толстый шпагат или крючок. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества окороков (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 32—45°С в течение 12—12 час. Окорока подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 20 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. При выпуске окороков в вареном или варено-копченом виде их варят в водяных котлах при 70 или 82°С в условиях равномерной температуры. Продолжительность варки зависит от веса окороков: на 1 кг веса при температуре 70°С—50—55 мин. и при температуре 82°С—48—52 мин.

Остывание. Вареные окорока погружаются на 5 мин. в чистую горячую воду или под душ для очистки и затем охлаждаются на столах и стеллажах (шкуркой вверх) или в подвешенном состоянии при температуре 10—12°С в течение 4 час. При наличии холодильника окорока помещаются в камеры с температурой 4°С еще на 4 часа.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и возможный загар у кости.

В случае надобности производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в сухие деревянные ящики (емкостью в 4 окорока) или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указывается время приготовления продукта, вес нетто и предприятие, приготовившее продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копченые окорока сохраняются до 3 месяцев при температуре не выше 6°С и относительной влажности воздуха 75%; при той же температуре, но упакованные в ящики—не более 1 месяца. В подвешенном состоянии копчено-вареные окорока сохраняются до 10 суток при температуре не выше 10°С. Перед продажей с открытой части окороков снимается поверхностный закопченный слой, удаляются шкура и кости и посредством специальных машинок производится предварительное нарезание на тонкие пластинки. Нарезанная ветчина столочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. По требованию покупателя ветчина опускается и целыми кусками без костей. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а готовится с расчетом ее реализации в течение 1—2 час. Целые окорока с зачищенной поверхностью хранению не подлежат.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свинины, не осматриванной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК ВОРОНЕЖСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE VORONEZH COOKED AND SMOKED PORK PICNIC

Лопатка свиная высшего сорта

Товарный вид. Лопатка вырезана из переднего окорока, от которого плечевая часть отделена вместе с шейкой и шпигом. Края тщательно заравнены. Форма лопатки овальная. Ножка опилена в первом суставе.

Качество сырья. Свинина употребляется в остывшем, охлажденном или мороженом виде, от стандартных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес лопатки—не менее 2 кг.

Выход готовой продукции (копченых лопаток) от веса затраченного сырья составляет 90%. Выход отгружаемых лопаток снижается до 84%.

Влажность. Содержание влаги в лопатках не контролируется.

Методы посола. Лопатки засаливаются мокрым и смешанным посолом. Здесь описан смешанный посол.

Шприцевание. Лопатка шприцуется охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждую лопатку шприцевальной иглой в порец и вену вводятся 3—4% рассола от веса лопатки.

Сухой посол. Шприцеванные лопатки тщательно папираются вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг лопаток): 3 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры. Лопатки, напертые посолочной смесью, плотно укладываются пикурой вниз в чаны или бочки, с пересыпкой каждого ряда солью; срок посола 3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. Продолжительность засола 12—14 суток; температура засолочного отделения 3—6°С. Во время посола лопатки прессуются и делается одна перекладка.

Вымочка лопаток. Лопатки вымачиваются в течение 2—3 час. при температуре 17—20°С.

Подвешивание. Вымоченные лопатки промываются в теплой воде, их кожная часть очищается щетками, после чего ножка прокаливается и в отверстие продевается толстый шпагат или крючок. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества лопаток (на запах), для чего каждая из них прокаливается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 32—45°С в течение 12—12 час. Лопатки подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 15 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Контроль качества готовой продукции. Готовые лопатки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и возможный загар у кости. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии лопатки сохраняются при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха не выше 75% до 3 месяцев; при тех же условиях, но упакованные в ящики — не более 1 месяца. Копченые лопатки реализуются кусками или нарезанными на тонкие пластинки, что делается посредством специальных машинок. Нарезанная продукция стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. По требованию покупателя из лопаток вырезаются целые куски без костей. Нарезанная лопатка хранению не подлежит, а готовится в расчете на реализацию в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление лопаток из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЛОПАТКА СВИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PORK SHOULDERS

Ветчина в форме высшего сорта

Качество и обработка сырья. Для приготовления ветчины в формах употребляются задние и передние окорока, предварительно засоленные обычным методом.

Вес ветчины в готовом виде — от 3 до 5 кг.

Выход готовой продукции от веса соленых окороков составляет 65%.

Въемка костей. Предварительно посоленные свиные окорока сортируются по весу (разница не более 1 кг), затем удаляются кости. Если окорок был в шкуре, то таковая снимается. На окороке оставляется слой жира толщиной 1—1,5 см, а излишек срезается ножом при окончательной зачистке.

Формовка. Бескостный окорок плотно укладывается в металлическую форму, подобранную в зависимости от веса окорока. Пустоты заполняются мясными обрезками так, чтобы направление их мышечных волокон совпадало с направлением волокон основного куска.

Прессование. Заполненная форма накрывается крышкой и прессуется специальным прессом.

Варка. После прессования окорок в форме варится острым паром в закрытом автоклаве или

в открытом водяном котле. При варке паром температура доводится до 100°С и поддерживается на таком уровне 30 мин., после чего снижается до 75°С и поддерживается до конца варки. При варке в воде в открытых котлах температура воды в момент загрузки должна быть 90—95°С. Процесс варки производится при температуре 70 или 82°С. Варка считается законченной, когда температура внутри окорока достигла 68°С. Продолжительность варки зависит от размера окорока и в среднем составляет 40—50 мин. на 1 кг его веса.

Охлаждение. Формы с окороками вынимаются из варочных котлов, затем опрокидываются над ванночкой вверх дном для удаления жира и бульона и подвергаются охлаждению до температуры $+1^{\circ}$, -1° С.

Въемка из форм и упаковка. Охлажденный окорок вместе с формой на несколько минут опускается в горячую воду, после чего свободно выпадает из опрокинутой над сполом формы. Обогревание можно производить также и под горячим душем (в этом случае форма опрокидывается вверх дном). Вынутые окорока тщательно очищаются от застывшего бульона и жира, завертываются в пергамент или целлофан, взвешиваются, упаковываются в ящики и поступают на реализацию.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. При температуре не выше 6°С ветчина в формах сохраняется до 5 суток, в неохлаждаемых помещениях — не более 1 суток. В магазинах ветчина выкладывается на прилавки на блюдах или на специальных подставках в количестве не более двух форм. Перед каждым блюдом выставляется табличка с обозначением наименования продукта, его цены и места приготовления. Нарезают ветчину по мере надобности.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилами браковки, запрещается. Приготовление ветчины из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается.



ВЕТЧИНА В ФОРМЕ ВЫСШЕГО СОРТА
PORK HAM IN MOLDS

Окорок кабаньих высшего сорта

Товарный вид. Форма окорока удлиненная. Шкура снята. Тазовая кость не удалена. Края и округлая часть тщательно обрезаны. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Кабаньи окорока готовятся из туш упитанных диких кабанов. Туши должны быть абсолютно свежими, без признаков порчи или вторичной заморозки.

Вес окорока—копченого не менее 3 кг, вареного не менее 2,5 кг.

Выход готовой продукции от веса сырья: копченый—84%, копчено-вареный—65%.

Влажность. Содержание влаги в кабаньих окороках не контролируется.

Шприцевание. Окорока шприцуются охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждый окорок вводятся 3—4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 3 кг соли, 100 г сахара, 50 г селитры и 100 г молченого чеснока. Напёртые окорока плотно укладываются подкожной поверхностью вниз в чаны или бочки и пересыпаются солью. В таком состоянии окорока содержатся 3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме при температуре 3—4°С с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола; продолжительность засола до 30 суток. Окорока перекладываются один раз через 7 суток с начала посола. Температура посолочной 3,0—4,5°С. Во время посола окорока прессуются досками.

Вымочка окороков. После посола окорока вымачиваются в течение 2—3 час. в воде при температуре 17—20°С.

Подвешивание. Окорока промываются в теплой воде и подпетливаются путем прокалывания ножки и продевания в отверстие толстого шпагата или крючка. При подпетливании производится предварительная проверка качества продукции (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 32—45°С в течение 12—72 час. при равномерной температуре. Окорока навешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 25 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. При выпуске окороков в копчено-вареном виде после копчения они варятся в водяных котлах при температуре 70 или 82°С в течение 4—5 час.

Остывание. Сваренные окорока погружаются на 5 мин. в чистую горячую воду или под душ и таким образом очищаются от жира и котловой накипи. Затем раскладываются на столах, стеллажах или подвешиваются и остужаются при температуре 10—12°С в течение 4 час. При наличии холодильника окорока помещаются в камеры с температурой 4°С еще на 4 часа.

Упаковка. Кабаньи окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в сухие деревянные ящики (емкостью в 4 окорока) или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указывается время приготовления, вес, сорт и предприятие, приготовившее окорока.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и загар у кости. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Копченые окорока сохраняются в подвешенном состоянии при температуре не выше 6°С до 3 месяцев; упакованные в ящики—при такой же температуре—не более 1 месяца. Копчено-вареные окорока сохраняются в подвешенном состоянии при температуре не выше 16°С до 10 суток. Из производства окорока выпускаются в очищенном виде; с округлой части снимается поверхностный закопченный слой и удаляется тазовая кость. В магазине окорок нарезается на тонкие пластинки. Нарезанная ветчина стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. Целые куски ветчины без костей вырезаются из окорока по требованию покупателя. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а готовится с расчетом ее реализации в течение 1—2 час. Целые окорока с зачищенной поверхностью хранению не подлежат.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление кабаньих туш, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса истощенных животных запрещается. Вареные кабаньи окорока выпускаются в реализацию обернутые в пергамент или целлофан. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК КАБАНИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE WILD BOAR BACK HAM

Рулет советский высшего сорта

Товарный вид. Советский рулет приготовлен из грудореберной части свиной туши. Позвонки и ребра удалены, при этом ребра выдираются. Брюшная часть вместе с сосками отрезана, края заравнены и придана прямоугольная форма.

Качество сырья. Свинина употребляется в охлажденном или остывшем виде с прослойками жира, толщиной шпига не более 2 см, от молодых нежирных свиней не старше 6-месячного возраста. Свиные туши могут быть без шкур или в шкурах. В последнем случае шкура должна быть очень тонкой и хорошо очищенной от щетины. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось не более 3 месяцев на холодильниках и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес рулета в готовом виде—от 2 до 6 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья без костей составляет 78%.

Влажность. Содержание влаги в советских рулетах не контролируется.

Сухой посол. Грудореберная часть (бок) свиной туши натирается вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг сырья): 2 кг 500 г соли, 125 г сахара и 40 г селитры. Части сортируются по весу и плотно укладываются в бочки шкурой вниз, причем каждый ряд

пересыпается посолочной смесью. В таком состоянии части выдерживаются 2—3 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 14° Боме с содержанием селитры и сахара по 0,5% от веса рассола. Продолжительность посола 12—14 суток при температуре засолочного помещения 3,0—4,5°С.

Вымачивание. После посола производится вымачивание в воде в течение 2 час.

Вязка рулетов. После вымачивания бок тщательно промывается в теплой воде, обрезается, очищается от возможных загрязнений и плотно свертывается подкожной частью вверх. При свертывании филей остается в середине рулета. Рулет перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см). Для подвешивания рулетов делается петля из того же шпагата.

Оболочка. Если рулеты поступают без шкуры, то они вкладываются в оболочку из говяжьей слепой кишки (сигноги) или свиных кишек и обвязываются так же, как и рулеты со шкурой.

Варка. Рулеты варятся в водяных котлах при температуре 75—82°С в течение 3—4 час.

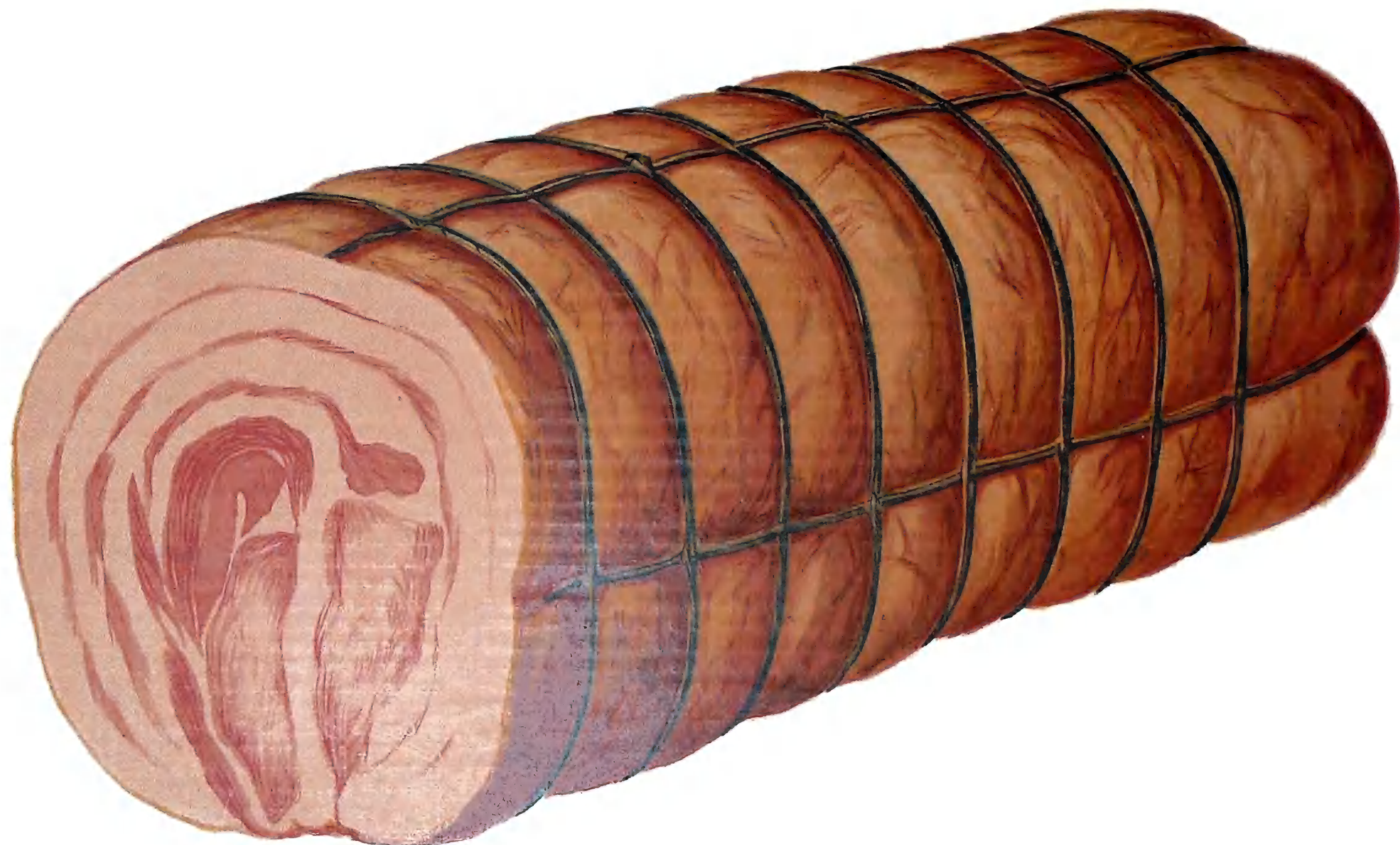
Прессование и остывание. Вареные рулеты прессуются при температуре не выше 12°С на

столах под специальными прессами или же под прочными чистыми досками. Под пресс укладываются рулеты одинакового диаметра продольной вязкой вверх. Под прессом рулеты остаются в течение 12—16 час., после чего тщательно очищаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии рулеты сохраняются при температуре не выше 6°С до 10 суток, в помещениях же с неконтролируемым воздухом—не более 2 суток. Перед продажей рулеты очищаются, затем при помощи специальных машинок нарезаются на тонкие пластинки и отпускаются потребителю в целлофане. Перед каждым блюдом с рулетом выставляется табличка с обозначением цены рулета, времени и места приготовления.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правил браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ СОВЕТСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SOVIET PORK ROLLS

Рулет ленинградский высшего сорта

Ленинградский рулет готовится по методу, принятому для московских или тамбовских окороков. Здесь дается смешанный посол тамбовских окороков.

Товарный вид. Рулет приготовлен из заднего окорока, посоленного по методу московских или тамбовских окороков, из которых удалены тазовая и бедренная кости. Мясо связывается рулетом. Форма рулета удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Свинина употребляется в шкуре и без шкуры, в охлажденном или мороженом виде, от беконных, разрубочных и полусальных свиней. Использование мороженого сырья допускается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков выпорочного замораживания или порчи.

Вес рулета в готовом виде—от 3 до 10 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья без костей составляет: копченые—90%, копчено-вареные—68%, вареные—78%.

Влажность. Содержание влаги в ленинградских рулетах не контролируется.

Шприцевание. Окорока шприцуются охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждый окорок шприцевальной иглой в поперек и вену вводятся 3—4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются посолочной смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 3 кг соли, 50 г селитры и 100 г сахара. Натертые посолочной смесью окорока плотно укладываются подкожной частью вниз в чаны или бочки и пересыпаются солью; срок посола 3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием селитры 0,5% и сахара 0,5% от веса рассола. Продолжительность посола 20—30 суток. Через 10 суток окорока перекладываются в другую пару и заливаются этим же рассолом. Температура посолочной 3—6° С. Во время посола окорока прессуются под досками.

Вымочка окороков. Окорока вымачиваются в воде в течение 2—3 час. при температуре 17—20° С.

Въемка костей. Из вымоченных окороков вынимаются кости: из окороков в шкурах бедренная и тазовая, берцовая кость не удаляется; из окороков без шкур удаляются все кости.

Вязка рулетов. После въемки костей мясо окорока плотно свертывается рулетом подкожной частью вверх и перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см). Для подвешивания рулетов шпагат продевается через прокол в ножке или же петля завязывается сбоку. Если рулет приготовлен из свиной туши без шкуры, таковой вкладывается в оболочку из пузыря или пленок.

Копчение в случае необходимости производится при температуре 32—45° С в течение 6—12 час. Рулеты подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 25 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. Рулеты варятся в водяных котлах при температуре 70 или 82° С в течение 4—6 час. в условиях равномерной температуры.

Остывание. Вареные рулеты погружаются на 5 мин. в чистую горячую воду для очистки и охлаждаются на столах или стеллажах (шкурой вверх) или в подвешенном состоянии при температуре 10—12° С в течение 4 час. При наличии

холодильника рулеты помещаются в камеры с температурой 4° С еще на 4 часа.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и запах. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Рулеты, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются по 6 штук в сухие деревянные ящики или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указано время приготовления рулетов, вес нетто и название предприятия, приготовившего продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копчено-вареные рулеты сохраняются при температуре не выше 4—6° С до 1 месяца, при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 15 суток. В подвешенном состоянии рулеты могут храниться при температуре не выше 10° С до 7 суток. Перед продажей с рулетов снимается вязка. Затем рулеты нарезаются при помощи специальных машинок на тонкие пластинки, которые стопочками накладываются на блюда и опускаются потребителю в пергаменте или целлофане. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а готовится с расчетом ее реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмолщенной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление рулетов из мяса истощенных некондиционных свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ ЛЕНИНГРАДСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE LENINGRAD COOKED AND SMOKED PORK HAM ROLL

Рулет ростовский высшего сорта

Товарный вид. Рулет приготовлен из переднего воронежского окорока. Края правильно обрезаны. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Форма рулета прямоугольная.

Качество сырья. Свинина употребляется в шкуре и без шкуры, в охлажденном, остывшем или мороженом виде, от беконных, разрубочных и полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес рулета в готовом виде—от 3 до 10 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья без костей составляет: копченые—90%, копчено-вареные—68%, вареные—78%.

Влажность. Содержание влаги в ростовских рулетах не контролируется.

Шприцевание. Окорока шприцуются охлажденным рассолом крепостью 20° Боме с содержанием селитры 0,5% и сахара 0,5% от веса рассола. В каждый окорок вводятся шприцевальной иглой 3—4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную солевой смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 3 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры. Натертые посолочной смесью окорока плотно укладываются подкожной частью вниз в чаны или бочки и пересыпаются солью. В таком состоянии окорока выдерживаются 3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. Продолжительность засола 20—30 суток. Окорока перекадываются один

раз через 10 суток с начала посола. Температура посолочной 3—6°С.

Вымочка окороков. Окорока вымачиваются в воде в течение 2—3 час. при температуре 17—20°С.

Въемка костей. Из вымоченных окороков в шкуре вынимаются плечевая и лопаточная кости; из окороков без шкур удаляются все кости.

Вязка рулетов. После въемки костей мясо плотно свертывается рулетом подкожной частью вверх и перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см). При вязке рулет необходимо уплотнять, перевязывание производить равномерно, без образования бахромы мяса. Для подвешивания рулетов шпагат продевается через отверстия в ножке или же петля завязывается сбоку. Если рулет приготовлен из свиной туши без шкуры, то он вкладывается в оболочку из пузыря или пленок.

Копчение в случае надобности производится при температуре 32—45°С в течение 6—12 час. Рулеты подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалом не менее 20 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. Рулеты варятся в водяных котлах при температуре 70 или 82°С в течение 4—6 час. в условиях равномерной температуры.

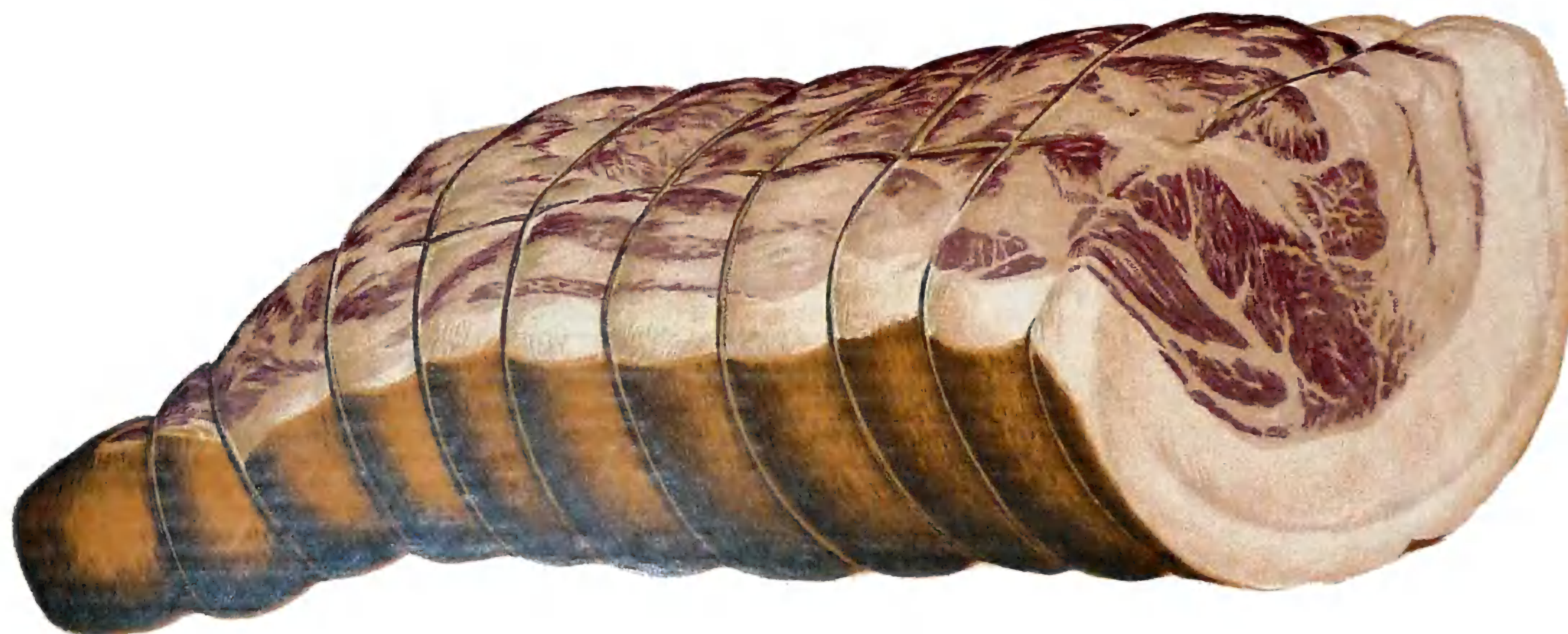
Остывание. Вареные рулеты погружаются на 5 мин. в чистую воду для очистки и охлаждаются на столах или стеллажах (шкурой вверх) или в подвешенном состоянии при температуре 10—12°С в течение 4 час. При наличии холодильника рулеты помещаются в камеры с температурой 4°С еще на 4 часа.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Рулеты, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются по 8 штук в сухие деревянные ящики или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт с указанием времени приготовления рулета, веса нетто и предприятия, приготовившего продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копчено-вареные рулеты сохраняются при температуре не выше 4—6°С до 1 месяца, упакованные в ящики при тех же условиях хранения—не более 15 суток; в подвешенном состоянии при температуре не выше 10°С—до 7 суток. Перед продажей с рулетов снимается вязка, и мясная часть подвергается зачистке. Затем рулеты предварительно нарезаются при помощи специальных машинок на тонкие пластинки, которые стопочками накладываются на блюда и опускаются потребителю в пергаменте или целлофане. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свиных, не осмоленных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Изготовление рулетов из мяса молодых свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ РОСТОВСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE ROSTOV COOKED AND SMOCED PORK PICNIC ROLLS

Рулет белорусский высшего сорта

Товарный вид. Рулет приготовлен из лопатки, вырезанной из переднего окорока.

Качество сырья. Свинина употребляется в шкуре и без шкур в охлажденном, остывшем или мороженом виде, от беконных, разрубочных и полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес рулета в готовом виде—не ниже 3 кг.

Выход готовой продукции от веса затраченного сырья без костей составляет: копченые—90%, копчено-вареные—68%, вареные—78%.

Влажность. Содержание влаги в белорусских рулетах не контролируется.

Методы посола. Белорусские рулеты засаливаются мокрым и смешанным посолом, здесь указан смешанный посол.

Шприцевание. Охлажденные лопатки шприцуются рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. В каждую лопатку шприцевальной иглой вводятся 3—4% рассола от веса лопатки.

Сухой посол. После шприцевания лопатки напираются вручную посолочной смесью следующего состава (на 100 кг лопаток): 3 кг соли, 100 г сахара и 50 г селитры. Натертые посолочной смесью лопатки плотно укладываются подкожной частью вниз в чаны или бочки и пересыпаются солью. В таком состоянии лопатки выдерживаются 3—5 суток.

Заливка производится рассолом крепостью 16° Боме с содержанием селитры и сахара по 0,5% к весу рассола. Во время посола лопатки перекалываются один раз. Продолжительность засола 12—14 суток; температура засолочного отделения 3—6°С. Во время посола лопатки прессуются.

Вымочка. Лопатки вымачиваются в течение 2—3 час. в воде при температуре 17—20°С.

Выемка костей. Из вымоченных лопаток в шкуре вынимаются плечевая и лопаточная кости, из лопаток без шкур удаляются все кости.

Вязка рулетов. После выемки костей мясо лопатки плотно свертывается в рулет (шкурой вверх) и перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см). Для подвешивания рулетов шпагат продевается через отверстие в ножке или же петля завязывается сбоку. Если рулет приготовлен из свиной туши без шкур, то он вкладывается в оболочку из пузыря или пленок.

Копчение в случае надобности производится при температуре 32—45°С в течение 6—12 час. Рулеты подвешиваются на коптильные палки или крючки с интервалом не менее 15 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок, дров и можжевельника.

Варка. Рулеты варятся в водяных котлах при температуре 70 или 82°С в течение 3—4 час. в условиях равномерной температуры.

Остывание. Вареные рулеты погружаются на 5 мин. в чистую воду для очистки и охлаждаются на столах или стеллажах (шкурой вверх)

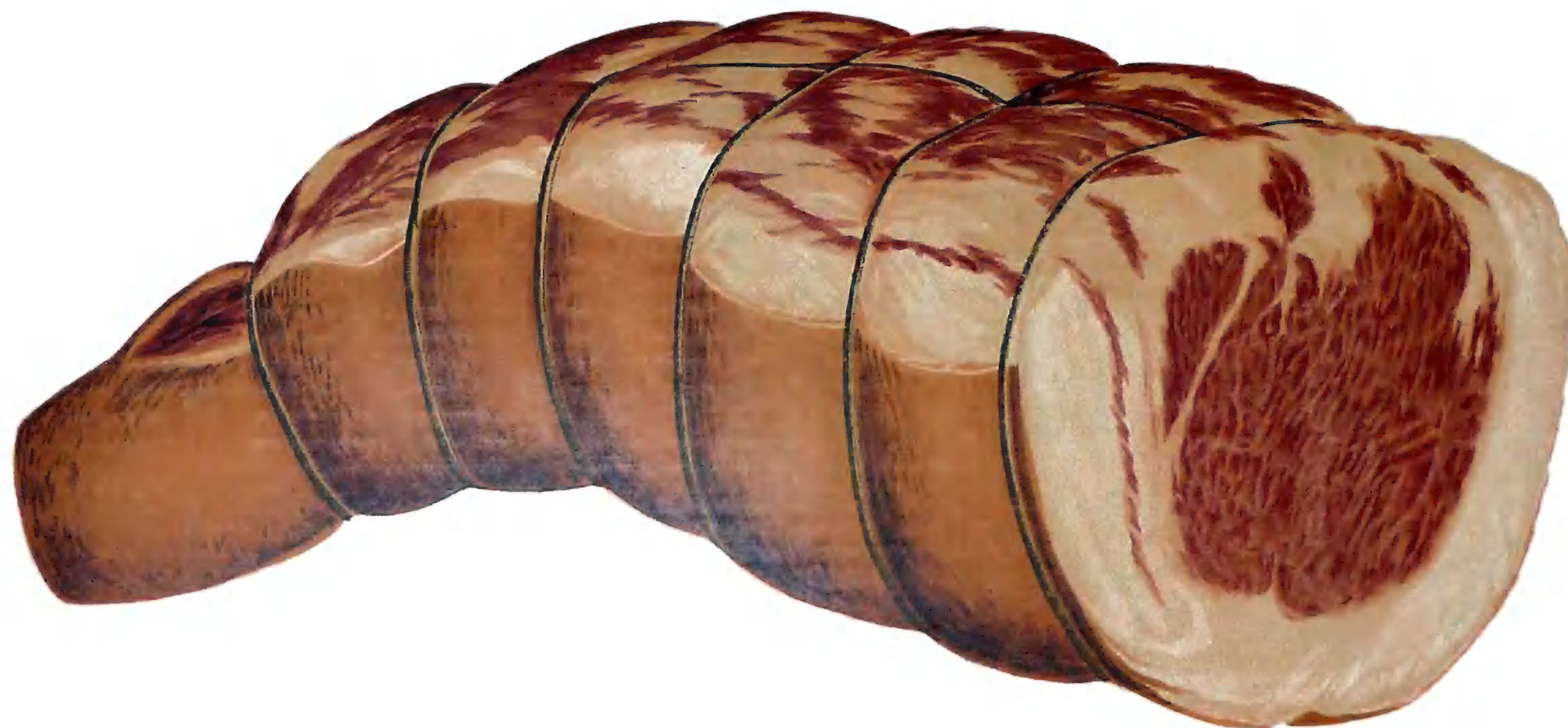
или в подвешенном состоянии при температуре 10—12°С в течение 8 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой рулетов на вкус. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Рулеты, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются по 12 штук в сухие деревянные ящики или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт с указанием времени приготовления рулетов, веса нипита и предприятия, приготовившего продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копчено-вареные рулеты сохраняются при температуре не выше 4—6°С до 1 месяца; при тех же условиях хранения, но упакованные в ящики—не более 15 суток; в подвешенном состоянии при температуре не выше 10°С—до 7 суток. Перед продажей с рулетов снимается вязка и мясная часть подвергается зачистке. Затем рулеты предварительно нарезаются при помощи специальных машинок на тонкие пластинки, которые стопочками накладываются на блюда и отпускаются потребителю в пергаменте или целлофане. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Ниприт применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ БЕЛОРУССКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE WHITE-RUSSIAN PORK SHOULDER ROLLS

Рулет из поросят высшего сорта

Товарный вид. Рулет из поросят приготовлен из продольно разрубленной тушки поросенка. Кости и хрящи удалены без повреждения мясной ткани. Форма рулета цилиндрическая.

Качество сырья. Тушки поросят в охлажденном или остывшем виде употребляются обязательно в шкурах, хорошо очищенных от щетины, от убитых животных весом 2—5 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья без костей составляет 78%.

Влажность. Содержание влаги в рулетах из поросят не контролируется.

Мокрый посол. Тушки поросят засаливаются в рассоле крепостью 12° Боме с содержанием 0,5% селитры и 2% сахара от веса рассола. Срок посола 6 суток, температура засолочной 3—4,5°С.

Въемка костей. После посола вынимаются все кости и хрящи; для меньшего повреждения мясной ткани кости удаляются путем выдирки.

Вымачивание производится в холодной проточной воде в течение 2 час.

Вязка рулетов. Вымоченные тушки поросят промываются в теплой воде, обрезаются и очищаются и плотно свертываются шкурой вверх, спинной частью к центру. При свертывании спинная часть должна быть в середине рулета. Рулет перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см) и обертывается в ткань или марлю.

Варка рулетов производится в водяных котлах при температуре 70 или 82°С в течение 2—3 час.

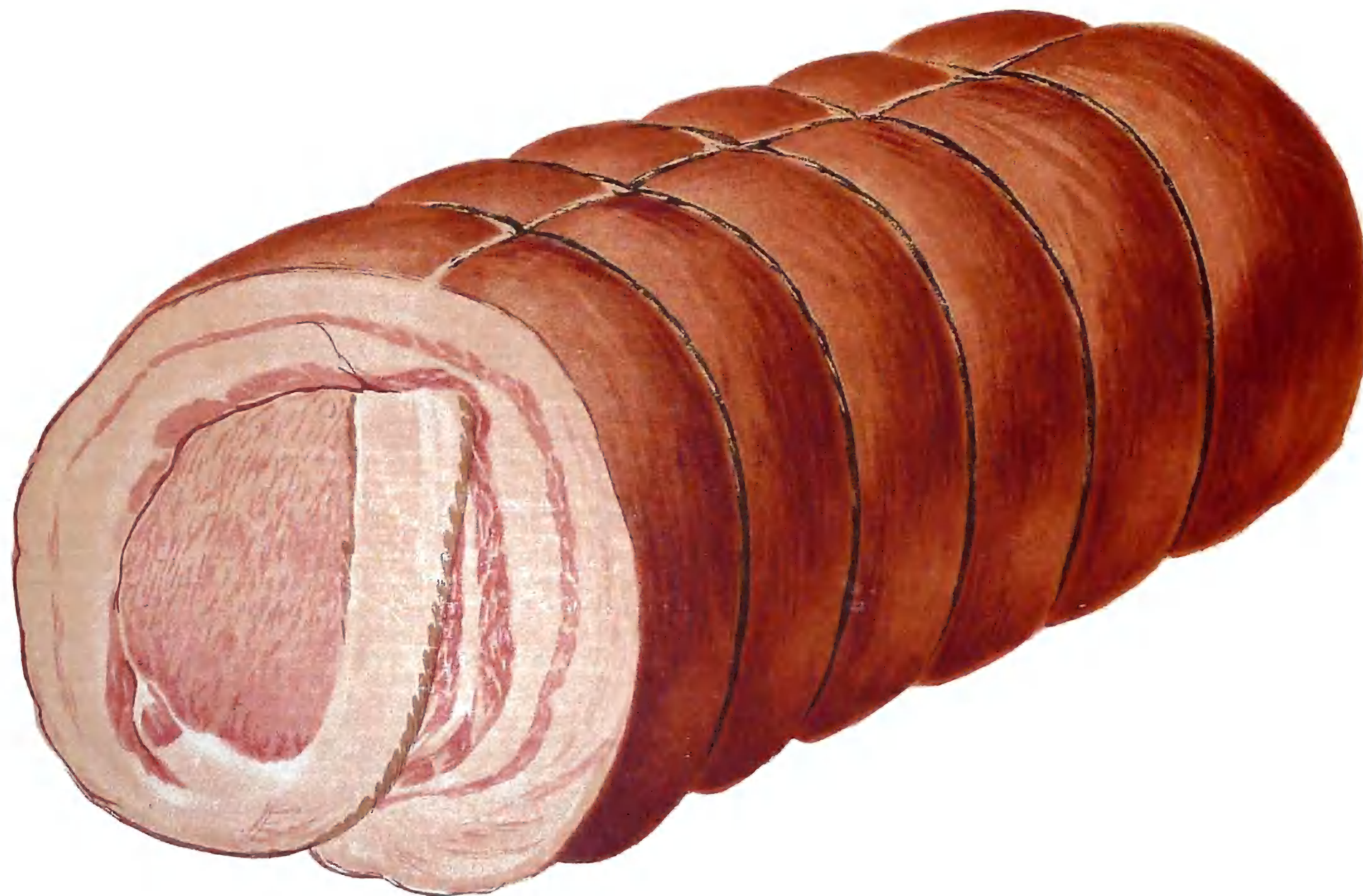
Прессование и остывание. Вареные рулеты прессуются при температуре не выше 12°С на столах под специальными прессами или же под прочными чистыми досками. Под пресс укладываются рулеты одинакового диаметра в один ряд продольной вязкой наверх. Под прессом рулеты остывают в течение 12—16 час., после чего тщательно очищаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются

бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии рулеты из поросят сохраняются при температуре не выше 6°С до 10 суток; в помещениях с неконтролируемым воздухом — не более 2 суток. Очистка рулетов производится в магазинах перед выкладыванием на прилавок. Рулеты предварительно нарезаются тонкими пластинками при помощи специальных машинок и отпускаются потребителю в упаковке. На блюде или на специальной подставке выкладывается не более одного рулета. Перед каждым блюдом выставляется табличка с обозначением цены продукта, времени и места его приготовления.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление мяса поросят, не осммотренного и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Никто не применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ ИЗ ПОРОСЯТ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE COOKED-PIG ROLLS



Варка окороков в водяных котлах

РАЗНЫЕ КОПЧЕНОСТИ

БЕКОН АМЕРИКАНСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА		
ГРУДИНКА СВИНАЯ	„	„
КОРЕЙКА СВИНАЯ	„	„
ЛОПАТОЧНАЯ ВЫРЕЗКА	„	„
ШЕЙКА СВИНАЯ	„	„
ФИЛЕЙ СВИНОЙ	„	„
БАЛЫК СВИНОЙ	„	„
РУЛЬКА И ПРЕДПЛЕЧЬЕ СВИНЫЕ	„	„
КАРБОНАД	„	„
БУЖЕНИНА	„	„
РЕБРА СВИНЫЕ	„	„

Бекон американский высшего сорта

Товарный вид. Бекон приготовлен из нежирных грудобрюшных частей свиной туши, от которой отрублена корейка. Ребра полностью отделены. Брюшина с сосками отрезана. Края и бахрома мяса тщательно зачищены. Форма прямоугольная. Линия отреза с брюшной части косая. Толщина бекона в тонком крае не менее 2 см, в толстом—не более 4 см.

Качество сырья. Бекон вырабатывается из нежирных туш со шпиком твердой консистенции от молодых животных. Для производства бекона употребляется свинина, в охлажденном или мороженом виде, от беконных или разрубочных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес бекона в копченом виде—не менее 1 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 84%.

Влажность. Содержание влаги в беконе не контролируется.

Обработка сырья. Бекон уплотняется путем прокатки под вальцами или прессованием. При обработке бекон тщательно заравнивается по краям.

Посола. Посола бекона осуществляется сухим методом. Сухой посол производится в специальных ящиках емкостью в 273 кг сырья. Размеры ящика—длина 90 см, ширина 60 см, высота 50 см. Ящики делаются с крышками, которые во время посола закрыты. Перед посолом бекон охлаждается до температуры 4°С и сортируется в зависимости от веса на партии. При посоле в ящики укладывается бекон одного развеса. Для

посола употребляется посолочная смесь, состоящая из 70% соли, 5% селитры и 25% сахара. Количество посолочной смеси—5% от веса сырья. Ящики внутри выстилаются пергаментной бумагой, смоченной рассолом, на дно ящика посыпается слой посолочной смеси, после чего укладывают первый ряд бекона шкурой на дно ящика. Ряды бекона равномерно посыпаются слоем посолочной смеси. Наполненный ящик прессуется, крышка закрывается и бекон оставляется в посоле в зависимости от веса и качества сырья.

Вес частей (в кг)	Продолжительность посола (в сутках)	
	охлажденный бекон	мороженный дефростированный бекон
1,25 — 1,8	18	13
1,8 — 2,7	21	14
2,7 — 3,6	23	16
3,6 — 4,5	26	18
4,5 — 5,4	28	19
5,4 — 6,3	30	20

В процессе посола бекон не перекладывается. Ящики устанавливаются в два ряда—одни на один. Посола бекона разрешается в штабелях или чанах, в этом случае обязательна одна перекладка; высота штабеля допускается не выше 90 см. Температура посолочного помещения 3,5—4,5°С. Если по истечении срока посола бекон не может быть передан в копчение, ящики помещают в холодильник, где они хранятся при температуре —9—10°С.

Вымачивание. После посола бекон вымачивается в воде при температуре 17—20°С в течение 2—3 час.

Подвешивание. После вымочки бекон промывается в теплой воде, при этом его кожная часть тщательно очищается твердой щеткой. Затем бекон подвешивается на специальные подвески или же при помощи шпагата за петли и подсушивается.

Копчение. После сушки бекона в течение 2—3 час. он поступает в автоматические или простые копилки, где коптится в течение 12—36 час. густым дымом при температуре 30—45°С.

Остывание. После копчения бекон остывает при температуре 10—12°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 6 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовый бекон тщательно просматривается бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Копченый бекон в подвешенном состоянии сохраняется до 6 месяцев при температуре не выше 4°С; при такой же температуре, но упакованный в ящики—не более 2 месяцев. В обыкновенной комнатной температуре копченый бекон может храниться до 1 месяца. При продаже по требованию покупателя бекон нарезается тонкими пластинками или кусками или расфасовывается на специальных машинах. Бекон, предназначенный для фасовки, выработывается из свиных туш без шкур.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление бекона из мяса некастрированных самцов и подсосных маток запрещается.



БЕКОН АМЕРИКАНСКИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE AMERICAN SMOKED BACON

Грудинка свиная высшего сорта

Товарный вид. Грудинка приготовлена из грудобрюшной части свиной туши. Брюшина с сосками удалена. Края и бахрома мяса заравнены. Форма прямоугольная.

Качество сырья. Для производства грудинки употребляется свинина обязательно со шкурой, в охлажденном или мороженом виде, от беконных или разрубочных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильниках не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи. Грудинка также вырабатывается из соленого английского бекона.

Вес грудинки в копченом виде—не менее 1,5 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 90%, предназначенной к отгрузке—84%.

Влажность. Содержание влаги в свиной грудинке не контролируется.

Сухой посол. Тщательно охлажденные грудинки напитаются посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг грудинки следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 100 г сахара. Натертые посолочной смесью грудинки плотно укладываются в чаны или бочки шкурой вниз и пересыпаются

солью. В таком состоянии грудинки выдерживаются 3 суток, после чего прессуются.

Заливка производится охлажденным рассолом крепостью 12—14° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара. Заливочный рассол должен составлять 40—50% от веса грудинки. Продолжительность нахождения в рассоле 10—15 суток, температура засолочной 3,0—4,5°С.

Стекание рассола происходит после посола в течение 1 суток на помостах в засолочном отделении или в специальном помещении, при такой же температуре.

Подвешивание. После стекания грудинки промываются в теплой воде, причем их кожная часть тщательно очищается твердой щеткой. Затем грудинки подвешиваются на специальные крючки или подвески или при помощи шпагата за петли.

Копчение. После сушки в течение 2—3 час. грудинки поступают в автоматические или простые копилки для копчения густым дымом при температуре 30—45°С в течение 12—18 час. для местного потребления и 24—36 час. для отгрузки.

Остывание. После копчения грудинки остывают до температуры 8—10°С, после чего выпускаются в реализацию или отгружаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые грудинки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Копченая грудинка в подвешенном состоянии сохраняется до 6 месяцев при температуре не выше 4°С; при такой же температуре, но упакованная в ящики—не более 2 месяцев. В обыкновенной комнатной температуре копченая грудинка хранится до 1 месяца. Продается копченая грудинка вместе с ребрами. По требованию покупателя грудинка нарезается тонкими пластинками или отпускается кусками.

Особые условия. Применение красящих веществ, не указанных в рецептуре, запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Выпуск из производства грудинки, приготовленной из свиных туш со снятыми шкурами, от тощих или слишком жирных свиней, а также от самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Питрий применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ГРУДИНКА СВИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED PORK BRISKET

Корейка свиная высшего сорта

Товарный вид. Корейка приготовлена из спинной части свиной туши. Позвонки удалены. Края тщательно заравнены. Форма прямоугольная. Толщина в тонкой части не менее 3 см. Толщина шпига не менее 1 см.

Качество сырья. Для производства корейки употребляется свинина в охлажденном или мороженом виде, от беконных или разрубочных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи. Корейка также вырабатывается из соленого английского бекона.

Вес корейки в копченом виде—не менее 2 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 90%, предназначенной к отгрузке—84%.

Влажность. Содержание влаги в свиной корейке не контролируется.

Сухой посол. Тщательно охлажденные корейки напитаются посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг кореек следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 100 г сахара. Натертые корейки плотно укладываются в чаны или бочки, причем каждый слой пересыпается посолочной смесью. В таком

состоянии корейки выдерживаются 3 суток, после чего прессуются.

Заливка производится охлажденным рассолом крепостью 16° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара. Заливочный рассол должен составлять 40—50% от веса кореек. Продолжительность посола 15—25 суток, температура засолочной 3,0—4,5°С.

Стекание рассола происходит в течение 1 суток на помостах в засолочном отделении или в специальном помещении при такой же температуре.

Подвешивание. После стекания корейки промываются в теплой воде, тщательно очищаются твердой щеткой и подвешиваются на специальные крючки и подвески или же при помощи шпагата за петли.

Копчение. После сушки в течение 2—3 час корейки поступают в автоматические или простые копилки, где копятся в течение 12—18 час. густым дымом при температуре 30—45°С для местного потребления и 24—36 час. для отгрузки.

Остывание. После копчения корейки остывают до температуры 8—10°С, после чего выпускаются в реализацию или отгружаются.

Контроль качества готовой продукции. Корейки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С копченые корейки сохраняются до 6 месяцев; при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 2 месяцев. В обыкновенной комнатной температуре копченые корейки могут храниться до 1 месяца. Продается корейка вместе с ребрами целым куском или нарезанная на тонкие пластинки.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление копченой корейки из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Корейки для реализации на месте могут выпускаться со срезанным шпигом без шкур. В этом случае копчение производится в марле или трикотаже. Отгрузка таких кореек не допускается. По требованию торговой сети копченые корейки могут быть сварены. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



КОРЕЙКА СВИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED PORK LOIN

Лопаточная (шейная) вырезка высшего сорта

Товарный вид. Лопаточная вырезка приготовлена из передней части свиной туши и включает в себя часть переднего окорока с пером лопаточной кости. Края тщательно заравнены, форма прямоугольная, шпиг со спинной части срезан.

Качество сырья. Для производства лопаточной вырезки употребляется свинина, в охлажденном или мороженом виде, от беконных, разрубочных, салтных и полусалтных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Вес вырезки не ограничен.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 90%, предназначенной к опгрузке—84%.

Влажность. Содержание влаги в лопаточных вырезках не контролируется.

Сухой посол. Тщательно охлажденные лопаточные вырезки натираются посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг вырезки следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 125 г сахара. Наиболее толстые лопаточные вырезки рекомендуются перед натиркой солью шприцевать 2—3 уколами рассолом крепостью 20° Боме с содержанием 0,5% сахара и 0,5% селитры от веса рас-

сола. Натертые вырезки плотно укладываются в чаны или бочки, причем каждый слой пересыпается посолочной смесью. В таком состоянии вырезки выдерживаются 3—4 суток, после чего прессуются под досками и заливаются рассолом.

Заливка производится охлажденным рассолом крепостью 12—14° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола. Заливочный рассол должен составлять 30—40% от веса вырезок. Продолжительность посола 10—20 суток, температура засолочной 3,0—4,5°С. Во время посола делается одна перекладка.

Стекание рассола происходит в течение 1 суток на помостах в засолочном отделении или в специальном помещении.

Подвешивание. После стекания лопаточные вырезки промываются в теплой воде, а если нужно вымачиваются, тщательно очищаются и подвешиваются в специальных марлевых или прикожных мешках.

Копчение. После подвески лопаточные вырезки поступают в автоматические или простые копилки, где коптятся в течение 6—12 час. густым дымом при температуре 30—45°С.

Остывание. После копчения лопаточные вырезки остывают до температуры 8—10°С, после чего выпускаются в реализацию или опгружаются.

Контроль качества готовой продукции. Лопаточные вырезки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии при температуре не выше 4°С копченые лопаточные вырезки сохраняются до 2 месяцев; при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 1 месяца. В обыкновенной комнатной температуре копченые лопаточные вырезки могут храниться до 10 суток, изолированные от мух. Продается лопаточная вырезка вместе с костью целым куском или нарезанная на тонкие пластинки.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилами браковки, запрещается. Приготовление копченой лопаточной вырезки из мяса тощих свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Свинина, применяемая для изготовления лопаточных вырезок, должна быть абсолютно свежей, охлажденной до температуры 2°С в возможно короткий срок. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЛОПАТОЧНАЯ (шейная) ВЫРЕЗКА ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED BOSTON BUTT

Шейка свиная высшего сорта

Товарный вид. Шейка приготовлена из шейной части свиной туши, вырезана по линии расслоения мышц и тщательно заравнена по краям. Часть, прилегающая к подкожному жиру, от него очищена.

Качество сырья. Свиная употребляется в охлажденном или мороженом виде, от упитанных беконных, разрубочных, салтных или полусалтных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 70%.

Влажность. Содержание влаги в свиной шейке высшего сорта не должно превышать 50—52%.

Сухой посол. Тщательно охлажденная шейка натирается вручную посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг шейки следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 125 г сахара. Натертые шейки плотно укладываются на 2 суток в бочки емкостью от 100 до 200 кг, причем каждый слой пересыпается посолочной смесью, затем шейки заливаются рассолом.

Заливка производится рассолом крепостью 12—14° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола; заливочный рассол дол-

жен составлять 40—50% от веса шеек. Продолжительность посола 8—12 суток, температура засолочной 4—4,5° С.

Вымочка производится после посола в холодной воде в течение 2—3 час.

Оболочка. Вымоченные шейки зачищаются от бахромок мяса, затем раскладываются для стекания, после чего вручную вкладываются в говяжьи слепые кишки (синюги) или проходники.

Вязка. Оболочки плотно перевязываются тонким шпагатом через каждые 5 см вдоль и поперек. Кишечная оболочка обязательно прокалывается в нескольких местах.

Ошпаривание. Перевязанные шейки слегка ошпариваются путем опускания на 3—5 мин. в кипящую воду, затем в течение 30—40 мин. подсыхают.

Копчение. С подсохшей оболочкой шейки помещаются в копильные камеры, где копятся густым дымом от сгорания сухих опилок при температуре 20—30° С в течение 24—48 час.

Сушка. При выпуске шеек в копченном виде производится их сушка при температуре 12—15° С и относительной влажности воздуха 75%, в течение 10—15 суток.

Перетяжка вязки. После сушки вязка перетягивается.

Контроль качества готовой продукции. Готовые шейки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии при температуре не выше 4° С копченые сухие шейки сохраняются до 6 месяцев; при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 2 месяцев. В обыкновенной комнатной температуре копченая сухая шейка может храниться до 2 месяцев. При продаже шейки освобождаются от вязки и концов кишек и выкладываются на прилавки по несколько штук на блюдо, а также развешиваются на крючках на видном месте.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Выпуск из производства шеек без оболочки, от некондиционных свиней, а также от самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Свиная, применяемая для изготовления шеек, должна быть абсолютно свежей, охлажденной до температуры 2° С в возможно короткий срок. По требованию торговой сети копченые шейки могут быть сварены до сушки. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ШЕЙКА СВИНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED PORK JOWL

Филей свиной высшего сорта

Товарный вид. Филей приготовлен из спинной мышцы свиной туши. Вырезан по линии расположения остистых отростков и тщательно заравнен по краям. На прилегающей к подкожному жиру части оставлен слой жира толщиной 5 мм.

Качество сырья. Для производства филея употребляется охлажденная или мороженая свинина, от упитанных беконных, разрубочных, салтных и полусальных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 70%.

Влажность. Содержание влаги в свином филее высшего сорта не должно превышать 55—57%.

Сухой посол. Тщательно охлажденный филей натирается вручную посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг филея следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 125 г сахара. Напертые филей плотно укладываются в бочки емкостью от 100 до 200 кг на 2 суток; каждый слой пересыпается посолочной смесью, после чего производится заливка рассолом.

Заливка производится рассолом крепостью 12—14° Бэме с содержанием 0,5% селитры и

0,5% сахара от веса рассола; заливочный рассол должен составлять 40—50% от веса филея. Продолжительность посола 10—12 суток, температура посолочной 3—4,5°С.

Вымочка производится после посола в холодной воде в течение 2—3 час.

Оболочка. Вымоченные филей зачищаются от бахромок мяса, затем раскладываются для стекания, после чего вручную вкладываются в говяжьи слепые кишки (синюги) или проходники.

Вязка. Оболочки плотно перевязываются тонким шпагатом через каждые 5 см вдоль и поперек. Кишечная оболочка обязательно прокалывается в нескольких местах.

Ошпаривание. Перевязанные филей слегка ошпариваются путем опускания на 3—5 мин. в кипящую воду, затем в течение 30—40 мин. они подсыхают.

Копчение. С подсохшей оболочкой филей помещаются в копильные камеры, где копятся густым дымом от сгорания сухих опилок при температуре 20—30°С в течение 24—48 час.

Сушка. При выпуске филеев в копченом виде производится их сушка при температуре 12—15°С и относительной влажности воздуха 75% в течение 10—15 суток.

Перетяжка вязки. После сушки вязка перетягивается.

Контроль качества готовой продукции. Готовые филей тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копченые сухие филей сохраняются при температуре не выше 4°С до 6 месяцев, при такой же температуре, но упакованные в ящики— не более 2 месяцев. В обыкновенной комнатной температуре копченый сухой филей может храниться до 2 месяцев. На прилавках филей выкладывается по несколько штук на блюдо, а также развешивается на крючках на видном месте. При продаже филей очищается от вязки и концов кишек и отпускается покупателю целым или нарезанным на пластинки.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Выпуск из производства филея без оболочки, от истощенных некондиционных свиней, а также от самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ФИЛЕЙ СВИНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED PORK LOIN

Балык свиной высшего сорта

Товарный вид. Балык приготовлен из двух филеев, которые сложены вместе нежирной стороной.

Качество сырья. Свинина (в охлажденном или мороженом виде), употребляемая для выработки балыковой колбасы, должна быть от упитанных беконных, разрубочных, салтных или полусалтных свиней. Использование мороженого сырья разрешается в том случае, если оно хранилось на холодильнике не более 3 месяцев и не обнаруживает признаков вторичного замораживания или порчи.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 68%.

Влажность. Содержание влаги в балыке не контролируется.

Сухой посол. Тщательно охлажденный филей натирается вручную посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг филея следующая: 2 кг 500 г соли, 40 г селитры и 125 г сахара. Натертые филей плотно укладываются в бочки емкостью от 100 до 200 кг на 2 суток; каждый слой пересыпается посолочной смесью, после чего производится заливка рассолом.

Заливка производится рассолом крепостью 12—14° Боме с содержанием 0,5% селитры и 0,5% сахара от веса рассола; заливочный рассол должен составлять 40—50% от веса филея. Продолжительность посола 10—12 суток, температура посолочной 3—4,5° С.

Вымочка производится после посола в холодной воде в течение 2—3 час.

Формовка. Балыки вырабатываются из двух филеев, которые плотно складываются вместе жировой поверхностью наружу и вкладываются в оболочку.

Оболочка. Для производства балыков употребляются говяжьи слепые кишки (синюги) или проходники.

Вязка. Батонны плотно перевязываются тонким шпагатом через каждые 5 см вдоль и поперек. Оболочка обязательно прокалывается в нескольких местах.

Ошпаривание. Перевязанные балыки слегка ошпариваются путем опускания на 1—2 мин. в кипящую воду, затем в течение 30—40 мин. подсыхают.

Копчение. Батонны с подсохшей оболочкой помещаются в коптильные камеры, где копятся густым дымом от сгорания сухих опилок лиственных пород при температуре 25—30° С в течение 10—12 час.

Варка. После копчения балыки помещаются в водяные котлы, где варятся в подвешенном состоянии в течение 1½—2 час. при температуре 70 или 82° С. Готовые балыки должны иметь в толще температуру 68° С.

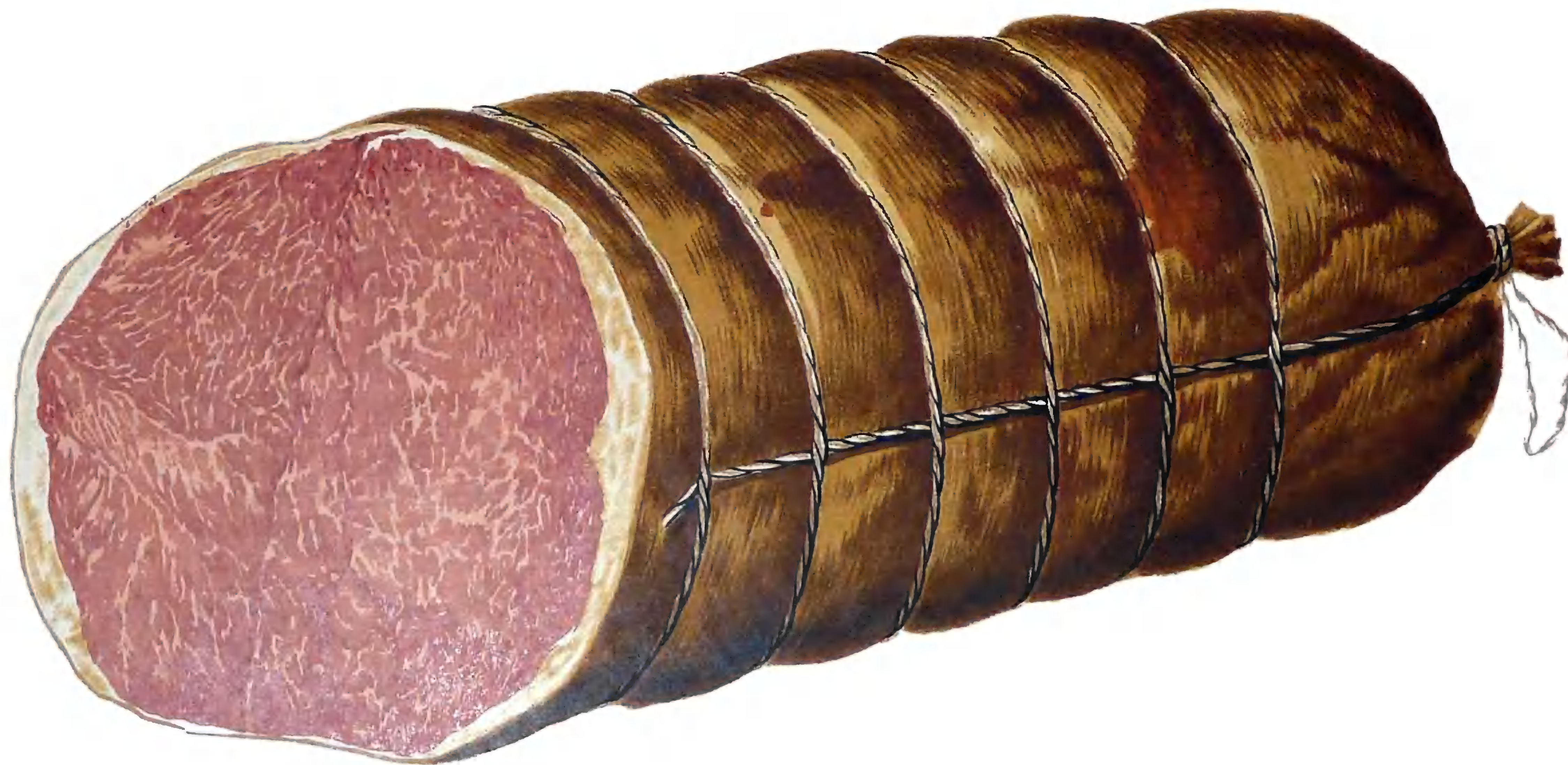
Перетяжка вязки. После варки вязка заново перетягивается.

Прессование и остывание. Сваренные балыки прессуются в один ряд на столах или стеллажах под специальными прессами или под чистыми крепкими досками при температуре 10—12° С в течение 10—12 час.; одновременно балыки остываются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые балыки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии при температуре не выше 4° С балык сохраняется до 1 месяца; при такой же температуре, но упакованный в ящики—не более 15 суток. При обыкновенной комнатной температуре балык может быть сохранен до 10 суток. Предварительно очищенный от вязки и концов кишек балык продается нарезанным на пластинки или целыми кусками. На прилавки балыки выкладываются по нескольку штук на блюдо, а также развешиваются на крючках на видном месте.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Изготовление балыка без оболочки, а также из мяса испoщен-ных некондиционных свиней или самцов, кастрированных после 6-месячного возраста, запрещается. Ниприт применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



БАЛЫК СВИНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА
SMOKED AND COOKED PORK LOIN

Предплечье свиное высшего сорта

Товарный вид. Предплечье отрезается от переднего окорока или лопатки по линии расположения сустава, соединяющего локтевую и лучевую кости. Рулька отрезается от заднего окорока по линии расположения сустава, соединяющего берцовую и бедренную кости.

Качество сырья. Для производства подбедерка и предплечья применяется свинина различной упитанности и термической обработки, но вполне доброкачественная. Сырье может быть от свиней в шкурах и без шкур.

Вес предплечья и подбедерка не ограничен.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 94%.

Влажность. Содержание влаги в предплечье и подбедерке не контролируется.

Посол. Предплечье и подбедерок отрезаются от передних и задних окороков уже соленых и приготовленных для производства из них рулетов или ветчины в формах, а также приготовляются из незасоленной свинины; в последнем случае посол производится в рассоле крепостью 16—18° Боме в течение 6—10 суток.

Приготовление к копчению. После посола предплечье и подбедерок для стекания рассола подпеливаются шпагатом или подвешиваются на крючках, после чего они помещаются в копилки.

Копчение производится при температуре 30—45°С в течение 6—10 час.

Остывание. После копчения предплечье и подбедерок остывают при температуре 10—12°С, после чего выпускаются в реализацию.

Контроль качества готовой продукции. Предплечье и подбедерок тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Предплечье и подбедерок хранятся в обычной комнатной температуре до 10 суток, в холодильнике—до 1 месяца. Продаются предплечье и подбедерок вместе с костями целыми или рубленными симметрично на 2 части.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правил браковки, запрещается. Подбедерок и рулька могут отрезаться от свинных туш также при обвалке. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ПРЕДПЛЕЧЬЕ СВИНОЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED PORK HOCK

Карбонад свиной высшего сорта

Товарный вид. Карбонад приготовлен из свиного филе или корейки. На поверхности филе или корейки оставлен слой шпига толщиной 0,5 см. Форма прямоугольная, размеры—длина не менее 30 см, ширина 10 см.

Качество сырья. Карбонад изготавливается из молодых свиней с белым мясом. Свинина употребляется в остывшем, охлажденном или мороженом виде и не должна обнаруживать признаков несвежести или вторичного замораживания.

Вес карбонада в готовом виде—не менее 1 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Подготовка к жариванию. Филе или корейка натирается со всех сторон смесью мускат-

ного ореха или толченого чеснока и соли, густо посыпается на поверхности солью и укладывается подкожной частью вверх на смазанные свиным жиром противни.

Жаривание производится в обыкновенных или ротационных печах в течение 2—3 час. до полного пропекания продукта.

Охлаждение производится на противнях при температуре не выше 12°C в течение 10 час., после чего карбонад упаковывается в пергамент или целлофан.

Контроль качества готовой продукции. Остывший карбонад тщательно просматривается бракерами и инспекцией. В случае необ-

ходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях карбонад сохраняется при температуре 4—6°C и относительной влажности воздуха 75% в течение 5 суток, в неохлаждаемых помещениях—не более 2 суток. В магазинах карбонад продается нарезанным на части по линии расположения ребер или по требованию покупателя целыми кусками. На прилавки карбонад выставляется на блюдах.

Особые условия. Употребление свинины, не осммотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Выработка карбонада из соленой свинины запрещается.



КАРБОНАД СВИНОЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PORK CARBONADE (ROAST LOIN)

Буженина высшего сорта

Товарный вид. Буженина приготовлена из свиного окорока. Задний окорок заравнен с округлой части. На жировой поверхности окорока или на шкуре—равномерная насечка по всей площади в виде прямоугольника.

Качество сырья. Свинина употребляется в охлажденном, остывшем или мороженом виде, с толщиной шпига не более 2 см, от молодых нежирных свиней. Свиньи туши могут быть без шкур или в шкурах; в последнем случае шкура должна быть очень тонкой и хорошо очищенной от щетины. Использование мороженого сырья, хранившегося более 3 месяцев и обнаруживающего признаки несвежести, запрещается.

Вес буженины в готовом виде—не менее 3 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Выборка костей. После обрезки и зачистки окороков из них удаляются все кости и опре-зается рулька (подбедерок).

Подготовка к жариванию. Окорока напир-аются толченым чесноком и перцем, густо по-сыпаются на поверхности солью и укладываются шкурой вверх на смазанные свиным жиром про-тивни, причем мясо плотно соединяется по месту разрезов в одну сплошную массу. В зави-симости от спроса можно окорока не напирать чесноком.

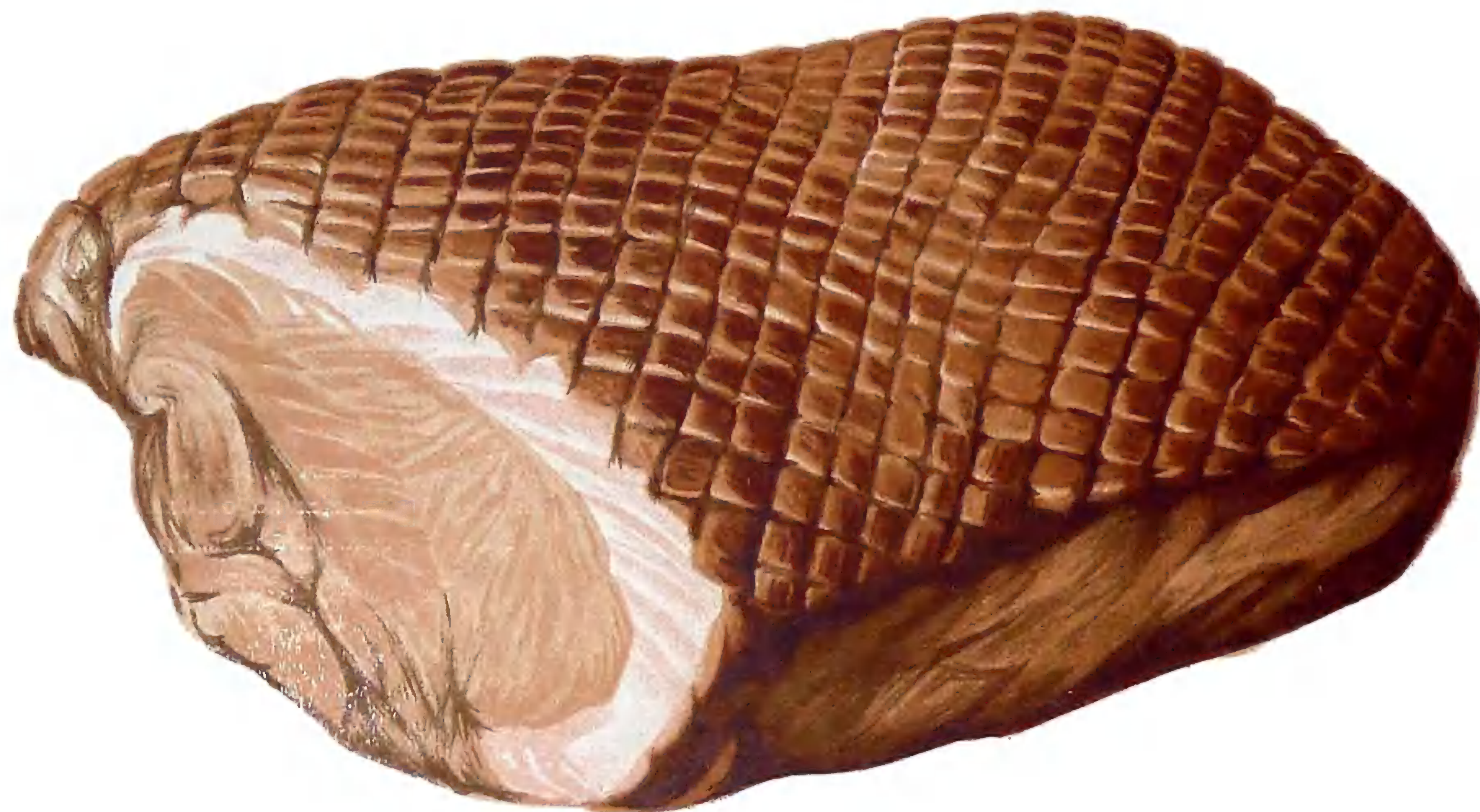
Жаривание производится в обыкновенных или ротационных печах в течение 3—5 час. до полного пропекания продукта и образования на поверхности румяной корки.

Охлаждение производится на противнях при температуре не выше 12°С в течение 12 час.

Контроль качества готовой продукции. Остыв-шая буженина тщательно просматривается бра-керами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В охлаждаемых поме-щениях при температуре 4—5°С и относитель-ной влажности воздуха 75% буженина сохра-няется в течение 5 суток, в неохлаждаемых помещениях—не более 2 суток. В магазинах бу-женина продается нарезанная тонкими пластин-ками или по требованию покупателей кусками. Буженина выставляется на прилавки на блюдах.

Особые условия. Производство буженины из туш, не осммотренных и не исследованных вете-ринарно-санитарной инспекцией, согласно утвер-жденным правительственными органами прави-лам браковки, запрещается. Выработка буже-нины из соленой свинины запрещается.



БУЖЕНИНА ВЬІСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE ROAST HAM

Ребра свиные высшего сорта

Товарный вид. Ребра приготовлены из грудно-реберной части свиной туши и отделены при изготовлении американского бекона или при обвалке. Междуреберное мясо оставлено при ребрах в количестве не более 30% от веса продукта, шейные и спинные позвонки оставлены вместе с ребрами.

Качество сырья. Свинина берется от живоных разной упитанности, употребляемых для разделки на копчености и для обвалки.

Обработка сырья. Свиные ребра получают при обвалке или разделке свинины. Излишки мяса срезаются и ребра после тщательного охлаждения поступают в посол.

Выход готовой продукции (в копченом виде) к весу затраченного сырья составляет 90%.

Мокрый посол. Свиные ребра помещаются в рассол крепостью 12% (более с содержанием 0,5% соли) на 3—5 суток.

Стекание рассола. После окончания посола производится стекание рассола в течение 4 час., причем ребра укладываются штабелем на помосте или на столе.

Подвешивание. После стекания ребра подвешиваются за петли из шпагата или крючки, продетые между выпорым и третьим ребрами.

Копчение. Ребра копятся в копильных камерах при температуре 30—45°С в течение 3—5 час.

Контроль качества готовой продукции. Ребра тщательно просматриваются бракерами и инспекцией для изъятия загрязненного и дефект-

ного продукта. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Ребра длительному хранению не подлежат, а реализуются сейчас же по приготовлении. В случае необходимости ребра хранятся в прохладном (но не сыром), изолированном от пыли и мух месте до 5 суток. Продажа производится вместе с костями.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление свинины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Непри применении по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РЕБРА СВИННЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE PORK SPARE-RIBS



Свинораздельный конвейер

ГОВЯЖЬИ И БАРАНЬИ КОПЧЕНОСТИ

РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ ИЗ ГРУДИНКИ ВЫСШЕГО СОРТА		
РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ ИЗ ОКОРОКОВ	»	»
Г О В Я Д И Н А В Ф О Р М Е	»	»
Г О В Я Д И Н А С У Ш Е Н А Я	»	»
Я З Ы К Г О В Я Ж И Й В Ш П И Г Е	»	»
Я З Ы К Г О В Я Ж И Й К О П Ч Е Н Ы Й	»	»
О К О Р О К Б А Р А Н И Й	»	»
Р У Л Е Т Б А Р А Н И Й	»	»
Ш А Ш Л Ы К Б А Р А Н И Й	»	»

Рулет говяжий из грудинки высшего сорта

Товарный вид. Рулет изготовлен из говяжьего передка, мясо которого вместе с грудинкой и спинным филеом отделено от костей и хрящей целиком без всяких порезов.

Качество сырья. Для изготовления рулета употребляется мясо в охлажденном, остывшем и мороженом виде, от говяжьих туш средней, вышесредней и жирной упитанности, а также полномясных туш молодняка. Использование мяса, обнаруживающего признаки порчи или вторичной заморозки, запрещается.

Сортировка. Перед посолом бескостные передки и грудинки сортируются по весу следующим образом: 2—4,5 кг, 4,5—7 кг и больше 7 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья без костей составляет: копченого—84%, варено-копченого—64% и вареного—78%.

Влажность. Рулеты из грудинки на влагу не контролируются.

Шприцевание. Охлажденные до температуры 2—4°С передки шприцуются в толстые места 3—4 уколами заливочным свежим рассолом.

Натирка солью. Сортированные передки натираются с внутренней стороны солевой смесью следующего состава (на 100 кг): 2,5 кг соли, 700 г сахара и 100 г селитры. При этом солевая смесь тщательно втирается. По требованию прибавляется 30 г чеснока.

Вязка рулетов. Натертые грудинки плотно вяжутся в виде рулетов. При вязке не допускается стряхивание соли.

Мокрый посол. После вязки рулеты укладываются в бочки и заливаются рассолом. Состав заливочного рассола следующий (на каждые 100 кг рулетов): 7,5 кг соли, 1,3 кг сахара, 150 г селитры на 50 л воды. За время посола рулеты два раза перекалываются: на 3-й и 8-й день. Температура посолочной 3,5—4,5°С.

Продолжительность посола зависит от назначения и веса продукта.

Развес грудинки (в кг)	Для быстрой реализации (в сутках)	Для длительного хранения (в сутках)
2—4,5	5—10	15
4,5—7	11—15	19
7 и больше	больше 16	больше 23

Копчение. В случае необходимости рулеты закапчиваются 3—6 час. при температуре 30—45°С, если они предназначены на местную реализацию или варку, и 24—48 час. при той же температуре, если рулеты предназначены для отгрузки.

Варка рулетов. При выпуске рулетов в вареном виде варка производится медленно в водяных котлах при 70—75°С в течение 6—8 час. в условиях равномерной температуры.

Прессование и остывание. В летнее время сваренные рулеты прессуются при температуре

не выше 12°С на столах под специальными прессами или прочными чистыми досками. Под пресс укладываются рулеты одинакового диаметра в один ряд продольной вязкой вверх; через 6—8 час. спрессованные рулеты тщательно очищаются от жира и охлаждаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии при температуре 4°С говяжьи рулеты сохраняются до 20 суток, при хранении на столбах или столах срок хранения сокращается до 10 суток. В магазинах, не оборудованных холодильниками, рулеты могут храниться не более 2 суток в прохладных помещениях, изолированных от мух и пыли. При продаже рулет, предварительно зачищенный, разрезается на тонкие пластинки при помощи специальных машинок или вручную, стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю в пергаменте или целлофане; по требованию покупателя отпускается также и целыми кусками. Нарезанный рулет хранению не подлежит и готовится с расчетом реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Выработка рулета из мяса, не осматриваемого и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ ИЗ ГРУДИНКИ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BEEF PLATE ROLL

Рулет говяжий из окороков высшего сорта

Товарный вид. Рулет приготовлен из заднего говяжьего окорока. Кости и все хрящи удалены. Голяшка и грубый мускул отрезаны. Мясо зачищено от бахромы.

Качество сырья. Для изготовления рулетов употребляется мясо в охлажденном, остывшем и мороженом виде, от говяжьих туш средней, выше-средней и жирной упитанности, а также полнотелых мясных туш молодняка. Использование мяса, обнаруживающего признаки порчи или вторичной заморозки, запрещается.

Сортировка. Мясо говяжьих окороков сортируется по весу следующим образом: 2—4,5 кг, 4,5—7 кг и больше 7 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья без костей составляет: копченого—84%, варено-копченого—64% и вареного—78%.

Влажность. Рулеты из окороков на влагу не контролируются.

Шприцевание. Охлажденные до температуры 2—4°С окорока шприцуются 3—4 уколами заливочным свежим рассолом.

Натирка солью. Сортированные окорока натираются с внутренней стороны солевой смесью следующего состава (на 100 кг окороков): 2,5 кг соли, 700 г сахара и 100 г селитры. При этом солевая смесь тщательно втирается, по пребыванию прибавляется 30 г чеснока.

Вязка рулетов. Мясо после натирки плотно свертывается в рулет подкожной частью вверх;

затем перевязывается толстым шпагатом продольно (с двух сторон) и поперечно (через каждые 5 см), причем сбоку делается петля.

Мокрый посол. После вязки рулеты укладываются в бочки и заливаются рассолом. Состав заливочного рассола следующий (на каждые 100 кг): 7,5 кг соли, 1,3 кг сахара, 150 г селитры на 50 л воды. За время посола производится 2 перекладки: на 5-й и 15-й день. Температура посолочной 3,5—4,5°С.

Продолжительность посола зависит от веса рулетов и их назначения.

Развес рулетов (в кг)	Для быстрой реализации (в сутках)	Для длитель- ного хранения (в сутках)
2 —4,5	5—10	15
4,5—7	11—15	19
7 и больше	больше 16	больше 23

Копчение. В случае необходимости рулеты закапчиваются 3—6 час. при температуре 30—45°С, если они предназначены на местную реализацию или варку, и 24—48 час. при той же температуре, если рулеты предназначены для отгрузки.

Варка. При выпуске рулетов в вареном виде варка производится медленно в водяных котлах при 70—75°С в течение 6—8 час. в условиях равномерной температуры.

Прессование и остывание. В летнее время сваренные рулеты прессуются при температуре не выше 12°С на столах под специальными прессами или прочными чистыми досками. Под пресс укладываются рулеты одинакового диаметра в один ряд продольной вязкой вверх. Через 8—10 час. спрессованные рулеты тщательно очищаются от жира и охлаждаются.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии говяжьи рулеты сохраняются при температуре 4°С до 20 суток, в помещениях с неконтролируемым воздухом—не более 3 суток. Очистка рулетов производится перед выкладыванием их на прилавок. На блюдо или на специальную подставку выкладывается не более одного рулета. Рулеты, предварительно нарезанные на тонкие пластинки при помощи специальных машинок, отпускаются потребителю в бумаге. Перед каждым блюдом выставляется табличка с обозначением цены рулета, времени и места его приготовления.

Особые условия. Выработка рулетов из мяса, не осматриваемого и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ ИЗ ОКороКОВ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BEEF HAM ROLL

Говядина в форме высшего сорта

Товарный вид. Говядина в формах приготовлена из мяса заднего окорока. Кости и все хрящи удалены. Голяшка и грубый мускул отрезаны. Мясо зачищено от бахромы.

Качество сырья. Для изготовления говядины в формах употребляется мясо в охлажденном, остывшем или мороженом виде, от говяжьих туш средней, вышесредней и жирной упитанности. Использование мяса, обнаруживающего признаки порчи или вторичной заморозки, запрещается.

Сортировка. Мясо говяжьих окороков сортируется по весу следующим образом: 2—4,5 кг, 4,5—7 кг и больше 7 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья без костей составляет 78%.

Влажность. Говядина в форме на влагу не контролируется.

Шприцевание. Охлажденные до температуры 2—4°С окорока шприцуются 3—4 уколами заливочным свежим рассолом.

Мокрый посол. После шприцовки мясо окороков укладывается в бочки и заливается рассолом. Состав заливочного рассола следующий: 8,0 кг соли, 2,0 кг сахара, 100 г селитры на 50 л воды; этим рассолом заливается 100 кг окороков. Чеснок в количестве 100 г прибавляется по требованию потребителя. За время посола производятся перекладки на 5-й и 13-й день. Температура посолочной 3,5—4,5°С. Продолжительность посола зависит от веса окороков и их назначения.

Развес рулетов (в кг)	Для быстрой реализации (в сутках)	Для длительного хранения (в сутках)
2 —4,5	5—10	15
4,5—7	11—15	19
7 и больше	больше 16	больше 23

Подготовка к формовке. После окончания посола окорока вынимаются из рассола, стекают, промываются и тщательно обрезаются от бахромы.

Формовка. Мясо говяжьего окорока выкладывают в металлическую форму, подобранную в зависимости от веса мяса. Если образуются пустоты, то последние заполняются мясными обрезками так, чтобы направление их мышечных волокон совпадало с основным куском. Заполненная форма накрывается крышкой и прессуется под давлением в $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ атм.

Варка. Спрессованный в форме окорок подвергается варке острым паром в закрытом автоклаве или в открытом котле в воде. Режим варки паром следующий: температура доводится до 100°С и на таком уровне поддерживается 30 мин., после чего снижается до 75°С и на такой высоте поддерживается до конца варки. Режим варки в воде в открытых котлах следующий: в момент загрузки форм с окороками в котел температура воды должна быть 90—95°С. Варка производится при температуре 70° или 82°С. Варка считается законченной тогда, когда внутри окорока достигнута температура 68°С. Продолжительность варки зависит от размера окорока, в среднем же—40—50 мин. на 1 кг веса. По окончании процесса варки формы вынимаются из варочного аппарата, опрокидываются над ванной вверх дном для слива жира и бульона и

подвергаются охлаждению до температуры -1° , -1° С.

Взятка из форм и упаковка. Охлажденная форма с окороком на несколько минут опускается в горячую воду (чтобы нагрелись стенки) так, чтобы форма погрузилась в воду до верхних краев, после чего она опрокидывается на столе вверх дном и окорок свободно выпадает. Обогревание форм можно производить и под горячим душем, при этом форма опрокидывается вверх дном. Вынутый окорок тщательно очищается (при помощи ножа) от застывшего бульона и жира, обмывается в теплой воде и охлаждается на стеллажах до температуры 3°С. После охлаждения окорока завертываются в пергамент или целлофан, взвешиваются, упаковываются в ящики и поступают в реализацию.

Контроль качества готовой продукции. Готовая говядина в формах тщательно просматривается бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Говядина в формах сохраняется при температуре до 8°С—2 суток, в помещениях с неконтролируемым воздухом—не более 1 суток. В магазинах говядина в форме нарезается на тонкие пластинки при помощи специальных машинок или вручную. Перед каждым блюдом выставляется табличка с обозначением цены окорока, времени и места его приготовления.

Особые условия. Выработка говядины в форме из мяса, не осматриваемого и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ГОВЯДИНА В ФОРМЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BEEF IN MOLD

Г о в я д и н а с у ш е н а я в ы с ш е г о с о р т а

Товарный вид. Копчено-сушеная говядина имеет форму прямоугольного или овального куска весом не более 1 кг, хорошо очищенного от жировых отложений.

Качество сырья. Для копчено-сушеной говядины употребляется мясо в остывшем или мороженом виде, от говяжьих туш средней, вышесредней и жирной упитанности взрослого скота с плотной мышечной тканью. Использование мяса, обнаруживающего признаки порчи или вторичной заморозки, запрещается.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 70%,.

Влажность готовой продукции не более 55%.

Обвалка и нарезка. Мясо освобождается от костей и разбирается по мускулам. При этом тщательно удаляются хрящи, жир и сухожилия.

Подготовка к посолу. Мясо нарезается на куски весом не менее 1 кг прямоугольной формы (вырезка) или овальной и погружается на 5–6 час. в чистый рассол крепостью 19–20° Боле для удаления сгустков крови и загрязнений. После этого мясо подвешивается и остается в таком состоянии до спекания рассола каплями.

Посо́л. После спекания мясо сортируется по весу и укладывается плотно в бочку, прижимается сверху кругом и заливается рассолом следующего состава (на каждые 100 кг мяса): 50 л воды, 10 кг соли, 2 кг сахара и 250 г селитры.

Пере́кладки. Во время посола производится 3 пере́кладки на 5-й, 10-й и 15-й день после закладки мяса в рассол. При пере́кладках рассол подкрепляется до начальной концентрации.

Сроки посола следующие:

Куски мяса весом	от 1	до 2,5 кг . . .	20 суток
„ „ „ „	2,6 „ 4,5 „ . . .	25 „	
„ „ „ „	4,6 „ 6,3 „ . . .	36 „	
„ „ „ „	свыше 6,3 „ . . .	40 „	

При этом необходимо следить, чтобы мясо тщательно и равномерно просолилось. Температура посолочной 3,5–4,5° С.

Вымочка. После посола мясо вымачивается в холодной воде из расчета 10 мин. на один день нахождения мяса в рассоле. После вымочки мясо моется в теплой воде и подпепливается шпагатом или вешается на крючки. В подвешенном виде мясо хорошо стекает и перед копчением подсушивается в копилках при температуре 55–60° С.

Копчение и сушка. Подсушенное мясо закапчивается густым дымом дерева лиственных по-

род при температуре 55–57° С в течение 3–4 суток. Мясо, предназначенное для нарезания на кусочки или для длительного хранения, сушится в копилках 3–4 суток при температуре 40–45° С или в сушилках при обычной температуре.

Контроль качества готовой продукции. Копчено-сушеное мясо тщательно просматривается бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копчено-сушеное мясо сохраняется при температуре не более 10° С до 6 месяцев, сложенным в ящиках—до 2 месяцев. Копчено-сушеное мясо перед продажей нарезается ножами или машинками на тонкие пластинки и отпускается потребителю в фасованном и нефасованном виде. Перед каждым блюдом выставляется табличка с обозначением цены мяса, времени и места его приготовления.

Особые условия. Выработка из сырого мяса, не осммотренного и не исследованного ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ГОВЯДИНА СУШЕНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE DRIED BEEF

Язык говяжий в шпиге высшего сорта

Товарный вид. Язык тщательно обрезан. Подъязычная косточка удалена, слизистая оболочка снята. Толщина наслоенного шпига—2 мм.

Качество сырья. Для производства говяжьих языков в шпиге употребляются исключительно охлажденные и свежемороженые языки. Языки с признаками несвежести или вторичной заморозки в производство не допускаются. Шпиг для обертки языков употребляется в свежесоленом виде с грудной части.

Расход сырья—языки отваренные 80%, шпиг полутвердый 20%.

Выход готовой продукции от веса вареного сырья составляет 96%.

Влажность языков в шпиге не контролируется.

Мокрый посол. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: 100 л воды, 18 кг соли, 360 г селитры и 500 г сахара. Рассол предварительно охлаждается.

Заливка. Языки укладываются в чистую пару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекадываются в другую пару и опять заливаются све-

жим рассолом. Срок посола—от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка.

Вымочка. После посола языки вымачиваются в холодной проточной воде в течение 2—3 час.

Варка. Вымоченные языки варятся в кипящей воде в течение 45—60 мин., после чего с них медленно снимается шкурка.

Формовка. Очищенные от шкурки языки обертываются нарезанным пластовым свиным шпигом.

Оболочка. Обернутые шпигом языки вкладываются в бараньи или телячьи слепые кишки (исключительно в глухие концы). Оболочка предварительно погружается в говяжью кровь для окраски.

Вязка. Вложенные в оболочку языки перевязываются посредине тонким шпагатом.

Варка. Перевязанные языки варятся в водяных котлах в течение 1—1,5 час. при температуре воды 75—85°С.

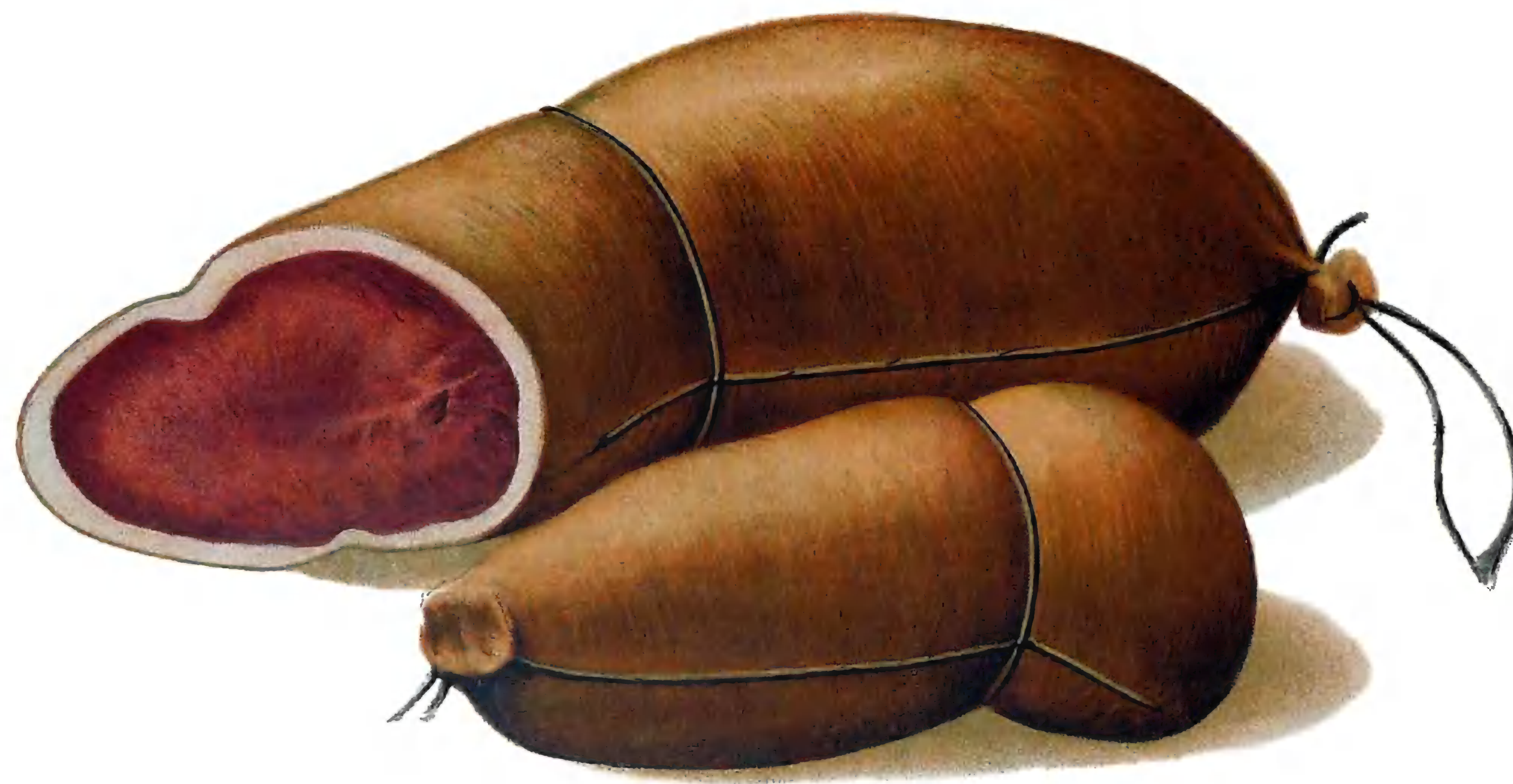
Остывание языков производится при температуре не выше 12°С.

Копчение. Остывшие языки копятся дымом от сгорания древесных опилок в течение 2—3 час. при температуре 20—25°С.

Контроль качества готовой продукции. Готовые языки в шпиге после копчения тщательно просматриваются бракерами и инспекцией. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Языки хранятся при температуре не выше 4°С в подвешенном состоянии до 20 суток; в неохлаждаемых помещениях, в прохладном несбыром месте языки могут храниться не более 3 суток. В магазине перед выкладкой на прилавок языки освобождаются от вязки и протираются чистыми полотенцами. Продаются языки целиком или нарезанными тонкими пластинками.

Особые условия. Выработка языков от туш, не осмотренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ В ШПИГЕ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE BEEF TONGUE ROLLED IN PORK FAT

Язык говяжий копченый высшего сорта

Товарный вид. Язык тщательно обрезан. Подъязычная косточка удалена.

Качество сырья. Для производства копченых говяжьих языков употребляется только охлажденное и свежемороженое сырье. Языки с признаками несвежести или вторичной заморозки в производство не допускаются.

Обработка сырья. Тщательно охлажденные языки обрезаются от подъязычной косточки, промываются в холодной воде, освобождаются от слизи и передаются в засол.

Выход готовой продукции от веса сырья составляет 90%.

Влажность копченых языков не контролируется.

Мокрый посол. Языки засаливаются в рассоле следующего состава: 100 л воды, 18 кг соли, 360 г селитры и 500 г сахара. Рассол предварительно охлаждается.

Заливка. Языки укладываются в чистую тару, заливаются рассолом, через 3—4 дня перекла-

дываются в другую тару и опять заливаются свежим рассолом. Срок посола от 12 до 18 суток в зависимости от веса языка.

Вымочка. Посоленные языки вымачиваются в холодной проточной воде в течение 2—3 час.

Подвешивание. Вымоченные языки подвешиваются на палки шпагатом или крючками, продетыми сквозь кончик языка.

Копчение производится при температуре 20—25°С в течение 2 суток густым дымом от сгорания древесных опилок.

Сушка. После копчения языки подсушиваются в течение 2—3 суток при температуре 16—18°С и относительной влажности воздуха 75%.

Контроль качества готовой продукции. Готовые языки тщательно просматриваются бракерами и инспекцией для выявления и изъятия дефектной продукции. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Готовые языки упаковываются развесом в 20 кг в сухие деревянные ящики, а также в коробки из картона или гофры.

Хранение и реализация. В охлаждаемых помещениях в подвешенном состоянии копченые языки сохраняются при температуре не выше 4°С и относительной влажности воздуха 75% до 3 месяцев; в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 10°С—не более 15 суток. При поступлении в продажу языки освобождаются от шпагата, протираются чистыми полотенцами и выкладываются на прилавок на блюдах или специальных подставках по 10—12 штук. Перед каждым блюдом выставляется табличка с указанием цены языка, даты и места приготовления. Хранение языков в ящиках должно производиться только в прохладном и сухом месте.

Особые условия. Выработка языков с туш, не осмолренных и не исследованных ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. По требованию потребителей копченые языки отвариваются и реализуются в вареном виде. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ КОПЧЕНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED BEEF TONGUE

О корок бараний высшего сорта

Говарный вид. Окорок приготовлен из задней бараньей ножки, тщательно округлен и зачищен. Тазовая кость не удалена. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.

Качество сырья. Для выработки бараньих окороков употребляется мясо овец и баранов средней, вышесредней и жирной упитанности в охлажденном и мороженом виде. Использование мяса, обнаруживающего признаки вторичного замораживания или порчи, запрещается.

Вес окорока в готовом виде—не менее 2 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет: копченого—84%, копчено-вареного—65%.

Влажность. Содержание влаги в бараньих окороках не контролируется.

Шприцевание. Окорока шприцуются двумя уколами рассолом крепостью 14—15° Боме с содержанием 2,6% сахара и 0,3% селитры. В каждый окорок вводятся 3—4% рассола от веса окорока.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг окороков следующая: 2,5 кг соли, 700 г сахара, 100 г селитры и 100 г толченого чеснока. Натертые окорока плотно укладываются на 3—5 суток в чаны или бочки и пересыпаются солью.

Заливка производится рассолом крепостью 14—15° Боме с содержанием 2,6% сахара и 0,3% селитры. Продолжительность посола 12—16 суток при температуре посолочной 3,0—4,5°С. Око-

рока перекадываются один раз через 7 суток после начала посола. Во время посола окорока прессуются под досками.

Вымочка. После посола окорока вымачиваются в течение 2—3 час. при температуре 17—20°С в воде, затем стекают в течение 1 часа.

Подвешивание. Вымоченные окорока промываются в теплой воде и подвешиваются крючками или за пеньки из шпагата, продетого через отверстие в ножке. При подвешивании производится предварительная органолептическая проверка качества окороков (на запах), для чего каждый окорок прокалывается сухой дубовой иглой.

Копчение производится при температуре 30—45°С в течение 4—24 час. в условиях равномерной температуры. Окорока подвешиваются на копильные палки или крючки с интервалами не менее 15 см. Копчение производится густым дымом от сгорания сухих древесных опилок и дров.

Варка. При выпуске окороков в вареном виде после копчения они варятся в водяных котлах при температуре 70—75°С в течение 2—4 час. в условиях равномерной температуры.

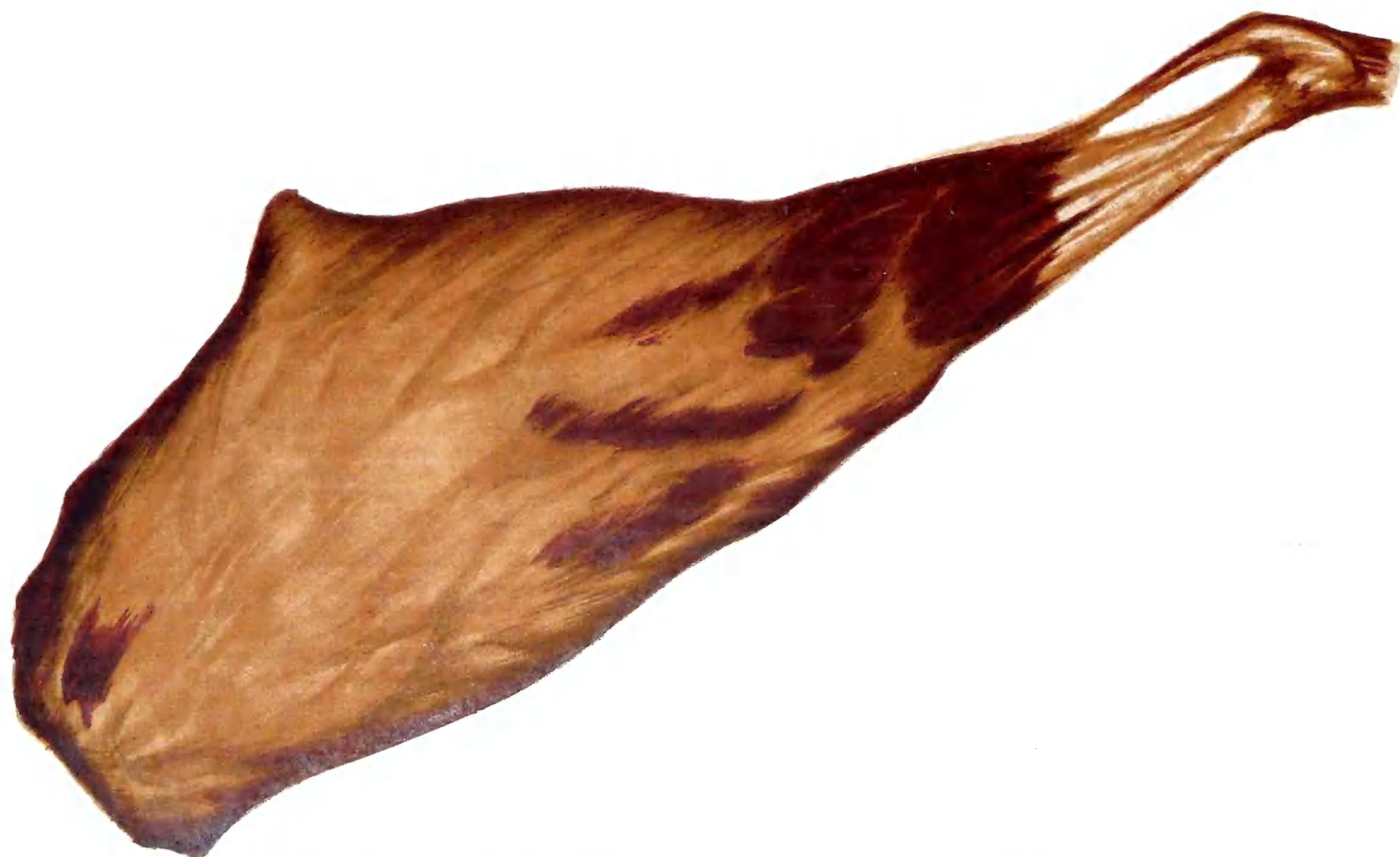
Остывание. Окорока охлаждаются на столах, стеллажах или в подвешенном состоянии при температуре 10—12°С в течение 4 час.

Контроль качества готовой продукции. Готовые окорока тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и возможный загар у кости. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Упаковка. Копченые бараньи окорока, предназначенные для хранения или в отгрузку, упаковываются в ящики из сухого дерева (в количестве не более 10 окороков в каждый) или в картонные коробки. В каждый ящик вкладывается паспорт, на котором указывается время приготовления, вес, сорт и предприятие, приготовившее продукт.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии копченые окорока сохраняются при температуре не выше 6° до 3 месяцев; при такой же температуре, но упакованные в ящики—не более 1 месяца. Копчено-вареные окорока в подвешенном состоянии сохраняются при температуре не выше 10°С до 10 суток. Перед продажей окорока зачищаются, удаляется тазовая кость и производится предварительное нарезание на тонкие пластинки посредством специальных машинок. Нарезанная баранья ветчина стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. По требованию покупателя из окороков вырезаются целые куски ветчины без костей. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление баранины, не осматривенной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление окороков из мяса истощенных животных запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



ОКОРОК БАРАНИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE SMOKED MUTTON HAM

Рулет бараний высшего сорта

Товарный вид. Рулет приготовлен из бараньего окорока, тщательно перевязан и уплотнен, кости все вырезаны.

Качество сырья. Для выработки бараньих рулетов употребляется мясо овец и баранов средней, вышесредней и жирной упитанности в охлажденном и мороженом виде. Использование мяса, обнаруживающего признаки вторичного замораживания или порчи, запрещается.

Вес рулетов не ограничен.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность. Содержание влаги в бараньих рулетах не контролируется.

Шприцевание. Окорока после обработки и охлаждения шприцуются двумя уколами рассолом крепостью 14—15° Боме с содержанием 2,6% сахара и 0,3% селитры к весу рассола.

Сухой посол. После шприцевания окорока тщательно натираются вручную посолочной смесью. Рецепт смеси на 100 кг сырья следующая: 2,5 кг соли, 700 г сахара, 100 г селитры и 100 г толченого чеснока. Натертые окорока плотно укладываются на 3—5 суток в чаны или бочки и пересыпаются солью.

Заливка. После натирки производится заливка окороков рассолом крепостью 14—15° Боме с содержанием 2,6% сахара и 0,3% селитры к весу рассола. Продолжительность посола 12—16 суток при температуре посолочной 3,0—4,5°С. Окорока перекладываются один раз через 7 суток после начала посола. Во время посола окорока прессуются под досками.

Вымочка. После посола окорока вымачиваются в течение 2—3 час. при температуре 17—20°С в воде, затем стекают в течение 1 часа.

Вырезка костей. После вымочки из окорока вырезаются все кости, при этом отрезается подбедерок.

Вязка. Мясо плотно свертывается и перевязывается часто шпагатом в виде рулета.

Копчение. Рулеты закапчиваются в течение 12—24 час. при температуре 30—45°С.

Варка. После копчения рулеты варятся в водяных котлах при температуре 70—75°С в течение 2—4 час. в условиях равномерной температуры.

Остывание. Рулеты после варки подпрессовываются и охлаждаются до температуры 8—10°С. В холодное время года можно рулеты не прессовать.

Контроль качества готовой продукции. Готовые рулеты тщательно просматриваются бракерами и инспекцией с обязательной проверкой на вкус и запах. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. В подвешенном состоянии рулеты сохраняются при температуре не выше 4°С до 10 суток, при комнатной температуре—не более 2 суток. Перед продажей рулеты зачищаются от шпагата, и производится предварительное нарезание на тонкие пластинки посредством специальных машинок. Нарезанная баранья ветчина стопочками накладывается на блюда и отпускается потребителю завернутой в пергамент или целлофан. По требованию покупателя вырезаются целые куски рулета. Нарезанная ветчина хранению не подлежит, а подготавливается с расчетом ее реализации в течение 1—2 час.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление баранины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление рулетов из мяса истощенных животных запрещается. Нитрит применяется по особым правилам, утвержденным санитарной инспекцией.



РУЛЕТ БАРАНИЙ ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MUTTON ROLL

Шашлык бараний (в оболочке) высшего сорта

Товарный вид. Бараний шашлык приготовлен из спинной мышцы бараньей туши, заключенной в оболочке и приправленной специями. Жилы и пленки тщательно удалены и для шашлыка применена чистая мышечная ткань с наличием не менее 10% жира.

Рецептура специй. На 100 кг сырого мяса расходуется: соли 2,5 кг, лука 3 кг и перца черного молотого 2 кг.

Выход готовой продукции к весу затраченного сырья составляет 60%.

Влажность шашлыка не контролируется.

Качество сырья. Для выработки бараньего шашлыка употребляется исключительно охлажденное баранье мясо средней, вышесредней и жирной упитанности. Выработка шашлыка из мороженого мяса или из мяса, обнаруживающего признаки несвежести, запрещается.

Приготовление к поджариванию. Мясо спинной мышцы нарезается на куски длиной 20 см. Куски приправляются жиром, луком и тщательно натираются солью и перцем. Приправленное специями, жиром и солью мясо вкладывается в говяжью или баранью оболочку и часто перевязывается шпагатом.

Поджаривание. Мясо в оболочке жаривается на противнях, смазанных бараньим жиром, в течение 2—2,5 час. Бараний шашлык жарится в собственном соку, так как оболочка предохраняет от истечения сока и жира во время жаривания. Шашлык готов, когда он станет сочным и мягким.

Остывание. По окончании приготовления шашлык остывает на противнях до температуры 8—10°С и выпускается в реализацию.

Контроль качества готовой продукции. Шашлык тщательно просматривается бракерами

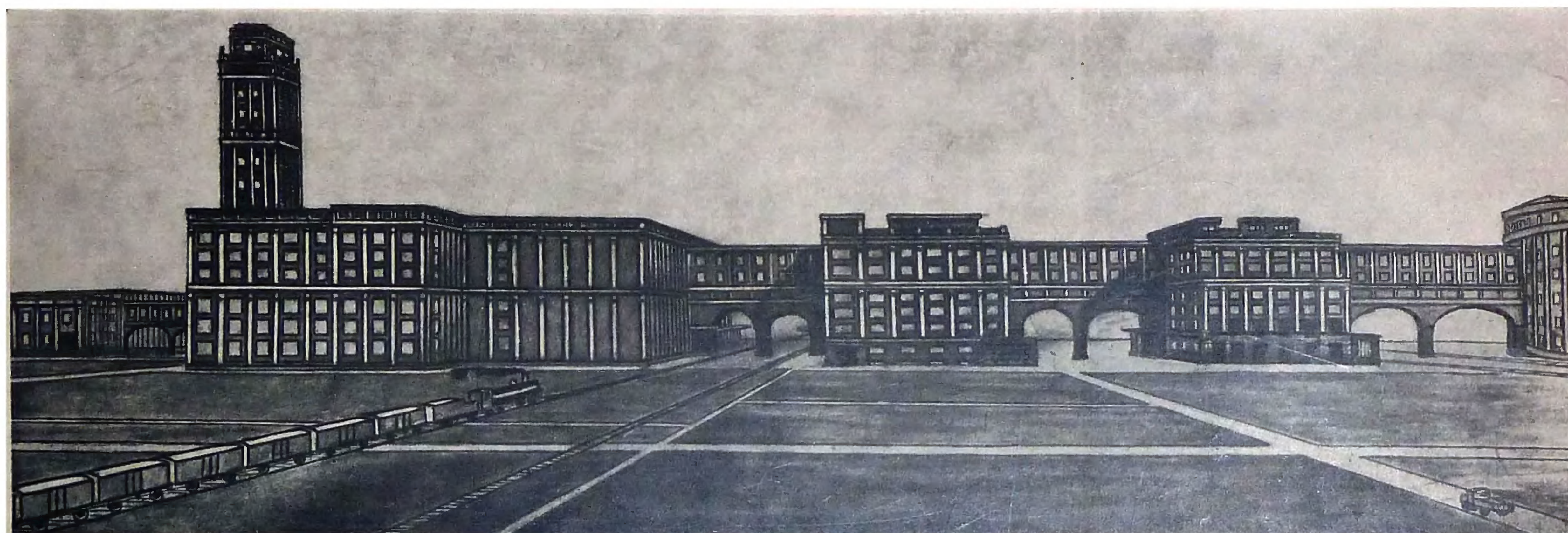
и инспекцией с обязательной проверкой на вкус. В случае необходимости производится химико-бактериологический анализ по существующим методам.

Хранение и реализация. Шашлык сохраняется в охлаждаемых помещениях до 10 суток, в неохлаждаемых помещениях—до 2 суток. Перед продажей шашлык зачищается от шпагата и по пребыванию покупателей нарезается на пластинки посредством специальных машинок.

Особые условия. Применение искусственных красящих веществ запрещается. Употребление баранины, не осмотренной и не исследованной ветеринарно-санитарной инспекцией, согласно утвержденным правительственными органами правилам браковки, запрещается. Приготовление шашлыка из мяса истощенных животных запрещается.



ШАШЛЫК БАРАНИЙ (в оболочке) ВЫСШЕГО СОРТА
HIGH-GRADE MUTTON SHASCHLIK IN CASING



Энгельский мясокомбинат